

+++ Quenelles de brochet

Hechtklösschen mit Estragonsauce

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.

Vorbereiten: Eine Schüssel kühl stellen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte, Sauciere und Teller vorwärmen.

- 350 g **Hechtfilets**, beim Fischhändler vorbestellt, entgrätet, in Würfeln, in Klarsichtfolie verpackt
2 **frische Eiweisse**, verknüpft
3 dl **Vollrahm**

alles separat im Tiefkühler ca. 20 Min. kühlen. Fisch und Eiweisse portionenweise im Cutter pürieren. Durch ein Sieb in die gekühlte Schüssel streichen, Rahm darunterrühren

½ Teelöffel **Zitronensaft**

1 Teelöffel **Salz**, wenig **weisser Pfeffer**

würzen, zugedeckt kühl stellen

Sud

5 dl **Weisswein** (z. B. Chasselas)

5 dl **Wasser**

1 **Zwiebel**, geviertelt

1 Zweiglein **Estragon**

4 **weisse Pfefferkörner**

zusammen in einer Pfanne aufkochen. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, absieben, zurück in die Pfanne giessen

½ Teelöffel **Salz**

salzen

Formen: Hechtmasse portionenweise mit zwei in kaltes Wasser getauchten Esslöffeln zu Klössen formen, sofort in den heissen Sud geben. Rest bis zur Verwendung zugedeckt kühl stellen. Klösse knapp unter dem Siedepunkt ca. 6 Min. ziehen lassen. Klösse herausnehmen, abtropfen, zugedeckt warm stellen. Sud absieben, 4 dl beiseite stellen.

2 Esslöffel **Butter**

in einer Pfanne warm werden lassen

1 Esslöffel **Mehl**

beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen kurz dünsten, von der Platte nehmen

beiseite gestellter Sud

dazugiessen, unter gelegentlichem Rühren auf die Hälfte einkochen

2 **frische Eigelbe**

3 Esslöffel **Rahm**

in einer Schüssel gut verrühren. 3 Esslöffel Flüssigkeit darunterrühren, zurück in die Pfanne giessen, unter Rühren bei mittlerer Hitze *bis vors Kochen* bringen. Klösse mit der Sauce anrichten

Pro Person: 39 g Fett, 22 g Eiweiss, 6 g Kohlenhydrate, 2086 kJ (498 kcal)

Genf

