

# Hechtklößchen in feiner Sauce

## Zutaten:

Für 4 Personen:

750 g Hechtfleisch  
2 Zwiebeln  
1 Bund gemischte Kräuter  
1 Lorbeerblatt  
je 1 Prise Salz und frisch  
gemahlener weißer Pfeffer  
2 altbackene Brötchen  
¼ Liter Milch  
500 g Hechtfleisch  
1 Prise geriebene Muskatnuß  
3 Eiweiße  
200g Riesengarnelen  
50g Butter  
50g Champignons  
1 Esslöffel Mehl  
1/8 Liter Weißwein  
1/4 Liter Sahne  
3 Eigelbe  
1 Bund Dill

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Das Hechtfleisch mit 1 Zwiebel, den Kräutern, dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer von Wasser bedeckt aufkochen lassen, dann durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Die Rinde der Brötchen abreiben. Die Brötchen in der Milch einweichen. Das Hechtfleisch würfeln und mit den ausgedrückten Brötchen zweimal durch den Fleischwolf drehen. Dann 2 Stunden durchkühlen lassen. Die Hechtmasse mit Salz, Pfeffer und dem Muskat würzen. Die Eiweiße unterziehen, alles nochmals durchkühlen lassen. Die Fischbrühe aufkochen. Von der Hechtmasse Klößchen abstechen und 10 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Die geschälten Riesengarnelen darin kurz erwärmen. Für die Sauce die restliche Zwiebel fein gewürfelt in der Butter andünsten, die klein geschnittenen Champignons hinzufügen, mit dem Mehl bestäuben und anbraten. Mit dem Hechtfond und dem Weißwein ablöschen. Die Sauce einige Minuten kochen lassen, mit Eigelb-Sahne-Mischung legieren. Den Dill klein geschnitten untermischen