

Hechtklöße an Sardellen im Riesling

© Joachim Brendel

Zutaten (für 4 Personen)

1/8 L Milch
150 g Butter
175 g Mehl
600 g Hechtfilet (ohne Haut und Gräten)
4 Eigelb
1/2 TL Salz
1 TL Worcestershire Sauce
1 TL rote Pfefferschote, gemahlen
2 TL Dill, gehackt
2 TL Petersilie, glatt, gehackt
Balsamico Essig, aus dem Zerstäuber
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce

30 g Butter
2 Zwiebeln, gehackt
3/4 L Riesling, trocken
6 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz
1/8 L Sahne
2 TL Mehl
1 Eigelb
1 EL Kapern, feine
6 Sardellenfilets
1/2 Zitrone, Saft
1 Prise Zucker
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Hechtfilet zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen oder mit dem Zauberstab sehr fein pürieren. Dann durch ein Haarsieb streichen. Milch und Butter aufkochen, das Mehl und das Hechtfleisch einrühren und alles unter Rühren als Kloß abtrennen (wie einen Brandteig). Abkühlen lassen.



In den Fischeig, Petersilie, Dill und Eigelb rühren und alles mit Salz, Worcestershire Sauce, der Pfefferschote, etwas Balsamico und schwarzem Pfeffer aus der Mühle kräftig abschmecken. Aus der Masse 12 gleichmäßige, längliche Klößchen formen.

Die Sauce

Im Topf die Butter zerlassen und die gehackten Zwiebeln glasig werden lassen. Mit dem Riesling ablöschen, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Hechtklöße zugeben, alles **im geschlossenen Topf** behutsam bei milder Hitze (Stufe 3 Elektro) 10 – 15 Minuten garen lassen. Die Klöße herausnehmen und offen warm stellen.

Den Fischsud durch ein Sieb passieren, besser aber, den kompletten Sud sehr fein pürieren. Die Sahne mit dem Mehl verquirlen, in den kochenden Fischsud einrühren und alles fünf Minuten schwach kochen lassen. Dann die Sauce mit dem Eigelb legieren, die Kapern und die kleingeschnittenen Sardellenfilets zugeben und alles mit dem Zitronensaft, etwas Salz, einer Prise Zucker und nochmals kräftig schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Hechtklöße in eine warme, tiefe Auflaufform setzen und mit der Soße übergießen. Mit dem restlichen Dill und der Petersilie garnieren.

Körniger Reis passt sicher am besten dazu. Unter sehr viel Aufwand entsteht so ein recht schmackhaftes Gericht für Hecht - Enthusiasten, dem ein trockener Riesling gut zu Gesicht steht.

