

Hechtklöße „Chez Loup“ mit Sauce Cresson

Zutaten (für 6 Personen)

800 g Hecht (oder Zander)
1 Eigelb + 1 steif geschlagenes Eiweiß
0,3 l Sahne
Salz, Muskat, Pfeffer
frisches Basilikum

Zubereitung

Das Hecht (Zander)-Fleisch durch den Fleischwolf geben (Mixer) und dann mit dem Eigelb und den Gewürzen und Basilikum pürieren. Die Hälfte der Sahne zugeben. Die zweite Hälfte der Sahne wird steif geschlagen, unter die Masse gezogen und anschließend das Eiweiß untergehoben. Die Masse wird in kleine Formen gefüllt und im Wasserbad gegart. Sind keine Portionsformen zur Verfügung, kann man aus starker Alufolie Formen herstellen. Ist kein weiter Kochtopf zur Hand, kann man die Portionen in der Fettpfanne des Backofens in ein Wasserbad setzen.

Garzeit: ca. 20 Minuten bei 200 Grad

Sauce Cresson

1 Bund Blattkresse
1 dl Noilly Prat
150 g Schalotten
1 dl Fischfond
150 g Creme fraiche
50 g Butter
2 dl Muscadet
1 Zitrone

Zubereitung

Die Kresse gut waschen, die Blätter in Streifen schneiden und die Stiele, zusammen mit den Schalotten, fein würfeln, zusammen mit dem Wein, Noilly Prat und Fischfond in einem Topf kochen und ohne Deckel solange sieden lassen, bis ca. 1/3 verkocht ist. Dann vom Herd nehmen und Creme fraiche unterziehen, würzen, mit Zitronensaft abschmecken, das Ganze durch ein Haarsieb passieren, mit Butter vollenden. Dann kommt die Kresse hinzu und die fertigen Hechtklößchen. Sofort servieren.