

Hechtnockerl mit Zitronen- Bärlauchsauce



500 g Hechtfilet ohne Gräten
40 g Schalotten
15 g Butter
120 g Weißbrot
5 dl Obers
1 Ei, Salz
Saft von ½ Zitrone
Blütenpfeffer
Muskat
½ lt Fischfond
etwas Weißwein

Die Filets in Streifen schneiden und ca 15min kalt stellen. Das Brot in kleine Würfel schneiden, die klein geschnittenen Schalotten in der Butter glasig anbraten und dann mit dem Obers und Ei unter die Brotwürfel mischen.

Die gekühlten Filetstreifen mit der Brotmasse durch den Fleischwolf drehen oder cuttern und auf Eis oder ins Tiefkühlfach stellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Je nach Festigkeit kann man noch Obers begeben. Alles durch ein Haarsieb streichen und etwas rasten lassen. Nockerl formen und im reduzierten Fischfond pochieren.



Bärlauchsauce

Man bereitet eine Veloute (helle Mehlschwitze mit Obers und Fischfond), mixt pochierten und etwas rohen Bärlauch dazu, Zitronenschale und Saft, je nach Wunsch abschmecken.



Guten Appetit !