

Hechtklöße mit Pernod-Sauce

als kleines Hauptgericht für 4, als Vorspeise für 6 Personen

- 350 g **Hecht**, ohne Haut und Gräten, in Stücken, in Klarsichtfolie verpackt
- 2 **frische Eiweiss**, leicht verklopft
- 1 ½ dl **Rahm**
- 1 dl **Doppelrahm**

alles im Tiefkühler ca. 20 Min gut kühlen. Fisch portionenweise mit dem Eiweiss rasch pürieren; die Masse darf nicht warm werden (*Bild 1*). Durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel streichen (*Bild 2*), allen Rahm darunter rühren



1 Hecht im Cutter pürieren...

- 1 Esslöffel **Zitronensaft**
- ½ Teelöffel **Salz**, wenig **weisser Pfeffer**
- 1 Messerspitze **Muskat**

würzen, gut mischen, kühl stellen

Sud

- 7 dl **Wasser**
- 3 dl **Weisswein**
- 1 Esslöffel **Zitronensaft**
- ¾ Teelöffel **Salz**

in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren



2 ... durch ein feines Sieb streichen

Klöße: Masse portionenweise mit zwei in kaltes Wasser getauchten Esslöffeln zu Klößen formen, direkt in den heissen Sud geben (*Bild 3*). Rest bis zur Zubereitung zugedeckt kühl stellen. Klöße ca. 6 Min. ziehen lassen (*pochieren*), abtropfen, warm stellen.

Pernod-Sauce

- 1 ½ dl **Pochierflüssigkeit**
- 1 Esslöffel **Pernod**
- je 1 dl **Rahm und Doppelrahm**
- wenig **Salz und weisser Pfeffer**
- wenig **Cayennepfeffer und Safran**
- 2 **frische Eigelb**
- 1 Teelöffel **Zitronensaft**

absieben, auf ca. 2 Esslöffel einkochen

beigeben, ca. 5 Min. köcheln

würzen, Pfanne von der Platte ziehen

mischen, langsam, unter Rühren mit dem Schwingbesen beigeben, Sauce nur noch heiss werden lassen



3 Klöße formen

- 1 kleiner **schwarzer Trüffel**, in feinen Scheiben

zum Garnieren

Servieren: Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Klöße darauf anrichten.

Dazu passen: Trockenreis, Wildreis oder schmale grüne Nudeln.

