Rezept

Fischklößchen mit Krabbensauce

Ein Rezept von Fischklößchen mit Krabbensauce, am 11.06.2025

Zutaten

500 g	Fischfilet (z. B. Dorsch oder Kabeljau)
2 EL	Speisestärke
1 TL	Sardellenpaste
	Pfeffer
2 EL	Butter
300 ml	Fischfond
1 EL	gehackter Dill
1	Ei (Größe S)
200 g	Sahne
	Salz
1 Prise	gemahlene Pimentkörner
2 EL	Mehl
2 TL	Zitronensaft
100 g	gegarte und geschälte Nordseekrabben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Fischfilet waschen, trockentupfen und die Gräten entfernen. In Würfel schneiden und im Blitzhacker pürieren oder zweimal durch den Fleischwolf drehen. Das Ei, die Stärke und 2 EL Sahne untermischen, Masse mit Sardellenpaste, Salz, Pfeffer und Piment würzen. Zugedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Sauce die Butter zerlassen, Mehl einstreuen und hell andünsten. Fischfond und restliche Sahne dazugießen, einmal aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. In einem breiten Topf ca. 5 cm hoch Salzwasser erhitzen. Mit zwei Esslöffeln aus der Fischfarce Klöße formen, Klöße im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf einer Platte im Backofen bei 75° warm halten.

4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill würzen, Krabben einrühren und kurz miterwärmen. Die Sauce über die Fischklößchen gießen und servieren.