

## Rezept

# Hechnockerl mit Bärlauchschaum

Ein Rezept von Hechnockerl mit Bärlauchschaum, am 13.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> Hechtfleisch, ohne Haut und Gräten (ersatzweise Zanderfilet)	<b>2</b> Schalotten
<b>150 ml</b> Weißwein	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>200 g</b> Sahne	<b>1/2 l</b> Fischfond
Pfeffer	Salz
<b>1</b> Eiweiß	Saft von ½ Zitrone
geriebene Muskatnuss	<b>150 g</b> eisgekühlte Sahne
<b>75 g</b> Butter	<b>50 g</b> frischer Bärlauch
<b>ca. 2 EL</b> Zucker	<b>12</b> Kirschtomaten
Bärlauchblätter zum Garnieren	<b>2 EL</b> geschlagene Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Hechtfleisch für ca. 30 Minuten in das Gefrierfach geben. In der Zwischenzeit Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf im heißen Rapsöl anschwitzen. Mit Wein ablöschen, Fond und Sahne dazugießen und um ein Drittel einkochen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
2. Das angefrorene Hechtfleisch fein würfeln und in einer Küchenmaschine zusammen mit dem Eiweiß kurz mixen. Nach und nach die eiskalte Sahne zugießen und weiter mixen, bis eine glatte Farce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und durch ein feines Sieb streichen.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei Esslöffeln, die in heißes Wasser getaucht werden, aus der Hechtfarce Nockerl abstechen. Die Nockerl im siedenden Wasser ca. 10 Minuten garen. Das Wasser darf dabei nicht kochen.
4. Bärlauchblätter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Backofengrill vorheizen. 1 EL Butter zerlassen. Kirschtomaten waschen und abtrocknen. Großzügig mit flüssiger Butter beträufeln, im Zucker wälzen, auf ein Backblech legen und in etwa 4-5 Minuten unter dem Grill karamellisieren.
5. Den gehackten Bärlauch mit der heißen Suppe in einem Mixer fein pürieren. Geschlagene Sahne und restliche Butter dazugeben, alles schaumig aufmixen und in tiefe Teller verteilen. Karamelltomaten und Hechnockerl in die Suppe setzen und nach Belieben mit etwas frischem Bärlauch garniert servieren.