

Rezept

Zarte Hechtklößchen in Dillsauce

Ein Rezept von Zarte Hechtklößchen in Dillsauce, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE KLÖSSCHEN:

600 g Hechtfilet	400 g Sahne
1 Eiweiß	1 Stange Lauch
2 Möhren	800 ml Fischfond
300 ml Weißwein	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

FÜR DIE SAUCE:

1 Schalotte	1 TL Butter
100 ml Weißwein	2 EL trockener Wermut (Noilly Prat)
100 g Sahne	Salz
Pfeffer	4 - 5 Stängel Dill
1 TL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Das Hechtfilet, die Sahne und das Eiweiß in den Kühlschrank stellen - die Zutaten müssen beim Verarbeiten möglichst kalt sein.
2. Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in nicht zu feine Ringe schneiden. Die Möhren schälen und klein würfeln. Beides mit Fond und Wein aufkochen, Lorbeerblätter dazugeben und den Sud. 20 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Inzwischen den Fisch grob würfeln, salzen. 100 g eiskalte Sahne anschlagen - sie darf nicht steif werden, sonst wird die Farce später zu körnig. Fisch, flüssige Sahne und Eiweiß in der Küchenmaschine mit Schneideeinsatz zügig zu einer Farce verarbeiten, angeschlagene Sahne unterheben. Die Masse sofort mit einem Spatel durch ein feines Sieb streichen, um eventuelle Grätenrückstände zu entfernen.
4. Mit Tee- oder kleinen Esslöffeln Nocken von der Farce abstechen und diese vorsichtig in den Sud gleiten lassen. Bei halb aufgelegtem Deckel in ca. 15 Min. gar ziehen lassen.

5. In der Zwischenzeit für die Sauce Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen und darin die Schalotte andünsten. Mit Wein und Noilly Prat ablöschen und ca. 15 Min. einkochen lassen. Sahne angießen, kurz einkochen, salzen und pfeffern.

6. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Zwei Drittel davon in die Sauce geben und auch den Zitronensaft hinzufügen.

7. Mit einem Schaumlöffel die Hechtklößchen aus dem Sud holen, auf Teller verteilen und mit der Sauce übergießen. Übrigen Dill aufstreuen.