

Fischklöße mit Salzkartoffeln, Dill-Öl, Senfkaviar

Für zwei Personen

Für Fischklöße und Sauce:

150 g Lachsfilet	150 g Kabeljaufilet	2 Schalotten
1 Ei, S	25 g Butter	500 ml Kalbsfond
500 ml Gemüesfond	50 ml trockener Weißwein	Worcestershiresauce
50 g Semmelbrösel	25 g Mehl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

6 kl. festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Für das Dill-Öl:

1 Bund Dill, ca. 75 g	25 g Blattspinat	250 ml Sonnenblumenöl
-----------------------	------------------	-----------------------

Für den Senfkaviar:

30 g Senfkörner	100 ml naturtr. Apfelsaft	1 EL Apfelessig
1 EL Honigsenf	Zucker	Salz, Pfeffer

Für Fischklöße und Sauce:

Die Schalotten abziehen. Fischfilets ggf. von Gräten befreien, in grobe Stücke schneiden. Fisch und Schalotten im Wechsel durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen. Fischhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Ei und Paniermehl zu einer nicht zu kompakten Masse vermengen. Fischfleisch in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 15 Minuten kaltstellen.

Die Fischmasse mit angefeuchteten Händen zu gleichmäßigen Klößen formen. Diese sollten etwa die Größe eines Tischtennisballs haben.

Kalbs- und Gemüesfond einmal aufkochen lassen und die Hitze reduzieren.

Klöße im Fond leicht simmernd garziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Klöße sofort herausnehmen und beiseitestellen. Kochsud aufbewahren.

Für die Sauce wird zunächst eine klassische Mehlschwitze hergestellt. Mehl sieben. Butter in einem Topf zerlassen, dann aufschäumen lassen und währenddessen mit einem Schneebesen das Mehl einrühren, 3-4 Minuten kräftig rühren. Es sollte nun ein heller, zäher Brei entstanden sein. Den Wein einrühren. 150-200 ml des Gemüesfonds (in dem die Fischklöße gegart wurden) hinzugeben. Mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Worcestershiresauce würzen. Alles zu einer sämigen Sauce verbinden, ggf. mit Pürierstab aufschäumen.

Die Fischklöße in der Sauce kurz vor dem Servieren erwärmen .

Für die Salzkartoffeln:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten bissfest garen. Anschließend ausdämpfen lassen.

Für das Dill-Öl:

Einen breiten Topf Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf oder eine Schale mit Eiswürfel und kaltem Wasser füllen.

Dill und Spinat waschen, trockenwedeln und etwa 10 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Sofort im Eiswasser für 3-4 Minuten abschrecken. Dill und Spinat herausnehmen und sehr sorgfältig trockentupfen. Dill und Spinat grob hacken und in den Standmixer geben, etwa ein Drittel bis zur Hälfte des Pflanzenöls hinzugeben. Zunächst bei langsamer Geschwindigkeit, dann stärker pürieren. Das restliche Öl schrittweise hinzugeben.

Ein Passiersieb auf einen Topf oder eine Schale legen. Pürierte Kräuter mit Öl auf das Sieb geben und mit ganz leichtem Druck passieren. Das passierte Öl in der Quetschflasche aufbewahren.

Für den Senfkaviar:

Apfelsaft aufkochen und die Senfkörner darin ca. 10 Minuten sanft garen.

Wenn der Apfelsaft verkocht und die Konsistenz marmeladenartig ist, mit Apfelessig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fischklöße in einem tiefen Teller ansetzen. Senfkaviar mit einem Teelöffel in Nocken abstechen, auf die Fischklöße setzen. Dill-Öl auf die Sauce träufeln. Kartoffeln à Part servieren.

Stefan Albert am 02. Dezember 2024