

Hecht-Klößchen mit Spinat und Salzkartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	Salz	400 g Hechtfilet ohne Haut
1/2 TL gemahlener Koriander	weißer Pfeffer	400 ml Sahne
500 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Sardelle
3 EL Butter	1 Msp. Muskat	2 Stängel Salbei
2 EL geriebenes Weißbrot		

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. In einen flachen Topf leicht gesalzenes Wasser geben und zum Kochen bringen. Das Hechtfilet in Streifen schneiden und mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz in einen Cutter (Mixer) geben und zerkleinern. Die Sahne zugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Für die Klößchen einen Suppenlöffel in das Wasser tauchen, aus der Masse eiförmige Klöße ausstechen und diese im kochenden Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Sardelle fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die gehackte Sardelle und den Spinat zugeben. Den Spinat zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hechtklößchen in eine Auflaufform legen, mit den Salbeiblättern belegen und mit Bröseln und etwas Butter bestreuen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze kurz gratinieren. Denn Spinat auf Tellern anrichten, die gratinierten Klößchen obenauf legen und mit den Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink 19. Januar 2012