

Hechtenkraut 'König Ludwig'

Für 4 Personen

Für die Hechnockerl:

100 g gekühltes Hechtfilet	50 g gekühltes Zanderfilet	Salz
150 g gekühlte Sahne	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Lorbeerblatt
2 dicke Knoblauchscheiben	2 Scheiben Ingwer	1 getr. rote Chilischote

Für die Gewürzbrösel:

50 g Panko	20 g gemahl. Haselnusskerne	1 TL mildes Currypulver
1 TL mildes Chilusalz		

Für die Garnelen:

8 Riesengarnelen (ungeschält)	$\frac{1}{2}$ TL Öl	1 Splitter Zimtrinde
1 Knoblauchzehe (Scheiben)	3 cm Vanilleschote	mildes Chilusalz

Für die Sauce:

Schalen der Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Zwiebel (Würfel)
1 EL Karottenwürfel	Stange Staudensellerie (Würfel)	1 TL Tomatenmark
3 Scheiben Ingwer	2 Knoblauchzehen (Scheiben)	200 ml Gemüsebrühe
1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale	1 Spritzer Wermut
1 TL Speisestärke	80 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver
mildes Chilusalz		

Für die Krautfleckerl:

5 Scheiben Frühstücksspeck	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel	300 g junger Weißkohl
100 ml Hühnerbrühe	1 TL Petersilienblätter	1 TL Dillspitzen
1 EL braune Butter	mildes Chilusalz	

Für die Hechnockerl die Fischlets waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz würzen. Fischwürfel und Sahne etwa 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, damit alle Zutaten eiskalt sind. Anschließend die Hälfte der Fischwürfel in den Blitzhacker geben, $\frac{1}{4}$ TL Senf hinzufügen und mit etwas Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Alles fein mixen und nach und nach 75 g Sahne in kleinen Portionen dazugeben, bis eine glatte und glänzende Farce entstanden ist. Die übrigen Fischwürfel und die restliche Sahne genauso verarbeiten.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen und Lorbeerblatt, Knoblauch, Ingwer und Chili hinzufügen. Aus der Farce mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nockerl formen und im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten gar ziehen lassen, bis zum Servieren darin warm halten.

Für die Gewürzbrösel inzwischen den Panko in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Haselnüsse dazugeben und etwas mitrösten, bis sie zu duften beginnen und alles goldbraun ist. Die Brösel in eine Schüssel füllen, mit dem Currypulver verrühren und mit Chilusalz würzen, beiseitestellen.

Die Garnelen vollständig schälen und die Schalen für die Sauce beiseitelegen. Die Garnelen am Rücken entlang nicht zu tief einschneiden und den Darm entfernen, dann die Garnelen waschen und trocken tupfen.

Für die Sauce die Garnelenschalen waschen und trocken tupfen. In einem Topf bei milder Hitze mit dem Puderzucker etwas anrösten. Die Gemüsewürfel dazugeben und etwas andünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdünsten. Ingwer, Knoblauch und Brühe dazugeben, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen, Wermut dazugießen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Zuletzt die Sahne dazugießen, die Sauce mit Curry und Chilisalzwürzen und durch ein Sieb gießen, warm halten.

Für die Krautfleckerl den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl waschen und in feine Streifen schneiden, den harten Strunk entfernen.

Eine große tiefe Pfanne ohne Fett erhitzen und den Speck darin andünsten. Die Zwiebel dazugeben und etwas mitdünsten. Den Kohl hinzufügen und kurz andünsten. Die Brühe dazugießen und alles 5 bis 8 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist, dabei ab und zu umrühren. Dann Petersilie, Dill und braune Butter hinzufügen und alles mit Chilisalzwürzen abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Garnelen auf jeder Seite etwa 1 Minute anbraten. Zimt, Knoblauch und Vanille hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Garnelen in der Nachhitze der Pfanne saftig durchziehen lassen und mit Chilisalzwürzen, warm halten.

Zum Servieren die Nockerl mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in den Gewürzbröseln wenden. Das Kraut auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, die Sauce darum herumträufeln und die Hechtnockerl mit den Garnelen darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2019