

Fischfarce Grundrezept von Süßwasserfischen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Basis für Terrinen, Klößchen und Füllungen

Zutaten

- 200 g Zander, Hecht oder Forellenfilet etc.
- 180 ml flüssige g Sahne
- 2 cl trockener Sherry
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer, gemahlener Chili, Tabasco

Zubereitungsart

Schritt1

Anmerkung:

Schritt2

Diese Fischfarce ist die Basis für Terrinen, Klößchen und Füllungen. Für Soufflés hebt man geschlagenes Eiweiß und geschlagene Sahne unter die Masse. Man kann sie nach Wunsch färben, z. b. mit gemixten Kräutern wie: Petersilie, Dill, Sauerampfer grün, mit Safran gelb, und mit wenig Roten-Bete-Saft rötlich.

Schritt3

Die von Häuten und Gräten befreiten Fischfilets grob würfeln und mit Salz, Tabasco oder Chili, Sherry und dem Zitronensaft

Schritt4

würzen / marinieren und für ca. 20 min. in das Tiefkühlfach stellen und leicht anfrieren.

Schritt5

Danach in den Küchenmixer geben und zunächst nur kurz für 20 Sekunden anmixen. Erst jetzt die gut gekühlte Sahne „hälftig“ in zwei Schritten dazu geben und alles möglichst schnell zu einer glatten, glänzenden Farce verarbeiten. Anschließend durch ein feines Küchensieb streichen, nachschmecken.

Schritt6

Die Masse mit einem Teelöffel abstechen (mit feuchten Händen) glätten, gleichmäßigen Nocken formen.

Schritt7

Für ca. 3 min. in siedendes, nicht kochendes Salzwasser oder Fischfond geben, ziehen lassen; zunächst ein „Probe Klößchen“ machen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, grundrezept, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fischfarce-grundrezept-von-suesswasserfischen/>