



# Hechtklößchen / Nocken

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zu klaren und gebundenen Fischsuppen und Vielem mehr

## Zutaten

- 200 g Hechtfilet, küchenfertig, gewaschen, trocken getupft
- 250 g kalte Sahne
- Etwas Zitronensaft
- Fisch - oder ersatzweise Gemüsefond zum pochieren.
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Cayenne - Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Hechtfilet in kleine Würfel schneiden und zunächst für 20 min. in den Tiefkühler stellen.

### Schritt2

(Ist für die Bindung wichtig, dass es gut durchgekühlt ist)

### Schritt3

Mit etwas Zitronensaft Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

### Schritt4

In einen Mixer geben, oder mit dem Stabmixer kurz - grob „anmixen“. Nach und nach, die Sahne dazu geben, glatt, geschmeidig - cremigen zerkleinern.

### Schritt5

Heraus nehmen, wieder 15 min. kalt stellen.

## **Schritt6**

Mit 2 feuchten Teelöffeln gleichmäßig kleine Nocken formen und in gut gewürztem Fisch - oder ersatzweise Gemüsefond 3 - 4 min. (Oder auch der fertigen Suppe) pochieren, bis sie oben schwimmen.

## **Schritt7**

## **Schritt8**

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** nocken, sahn, Zitronensaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hechtkloesschen-nocken/>