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, sahne, Zitronensaft

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