

## Fischklösschen auf Gemüsebett mit Schwenkkartoffeln

Rezept für 4 Personen

### Zubereitung:

#### *Sauce:*

2dl           Rahm  
8dl           Fischfond  
2             Zitronen (Saft + Schale)  
2             Eigelb  
1             Bund Kerbel  
              Saucenbinder

#### *Klösschen:*

800 g        Süßwasser-Fischfilet  
2dl           Rahm  
4             Eier  
              Salz  
              Pfeffer

Gemüse / Kartoffeln



### Zubereitung:

Fischfondsauce auf kleiner Hitze zur Hälfte reduzieren.

Kalte Fischfilets trocknen und klein würfeln. Gut gekühlt im Cutter pürieren. Rahm, Eier sowie Zitronensaft zufügen. Würzen und kühlstellen.

Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze zurückdrehen (simmern).

Fischnocken abstechen, im Garwasser ziehen lassen (6-10 Min.)

Saucenbinder und geriebene Zitronenschale zur Sauce geben, aufkochen. Das Eigelb mit Zitronensaft verschlagen und damit die Sauce binden. (nicht mehr kochen!!). Mit Salz und weissem Pfeffer würzen sowie den zerzupften Kerbel begeben.

Klösschen auf Gemüsebett mit den Schwenkkartoffeln anrichten.