

**Fischklösschen in Sauerampfersauce**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Klösschen :

400 g entgrätete Fischfilets  
 ½ Liter Rahm  
 2 Eiweiss  
 Salz  
 Pfeffer

*Fischsud:*

7 dl Wasser  
 3 dl Weisswein  
 Lorbeer  
 Nelke  
 einige Pfefferkörner  
 Lauch  
 Zwiebel  
 Knollensellerie, feingeschnitten  
 Salz

*Sauerampfersauce nach Gebrüder Troisgros:*

2 Schalotten  
 ½ dl Vermouth  
 1 dl Weisswein  
 1.5 dl Fischfonds  
 2.5 dl Doppelrahm  
 40 g Butterflocken aus Tiefkühlfach  
 1 Strauss Sauerampfer, Blätter abgezupft und zerteilt  
 Zitronensaft  
 Salz,  
 Cayenne-Pfeffer  
 1 Paket Tiefgekühlter Blattspinat

Zubereitung:*Sud:*

Sämtliche Zutaten miteinander aufkochen, und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Anschliessend bei ca. 85 °C halten.

*Klösschen:*

Es muss alles sehr kühl sein und unheimlich schnell verarbeitet werden!!!

Den gut gekühlten Fisch im Cutter sehr rasch fein hacken. Bei laufendem Cutter Eigelbe und gut gekühlten Rahm einlaufen lassen. Nach ca. 30 Sekunden sollte die Masse fester werden. Abschmecken. Kühl halten: Trennungsgefahr.

Mit 2 Suppenlöffeln, oder so, aus der gekühlten Masse Klösse formen, diese im 85°C warmen Sud ca. 5 – 6 Minuten pochieren.

Die pochierten Klösse auf ein saugfähiges Küchenpapier legen.

*Sauerampfersauce:*

Schalotten, Vermouth, Wein und Fischfond in einer Sauteuse auf grossem Feuer sirupartig reduzieren. Rahm zufügen und zu einer sämigen Sauce kochen. Die eiskalten Butterflocken mit einem Schneebesen unterrühren, damit sich die Sauce bindet.

Sauerampfer dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Sauerampfer erst am Schluss begeben, sie verliert sonst an Geschmack.

Anrichten:

Ca. 2 Quenneles auf den Teller legen, mit der Sauce nappieren.

Spinat nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Mit einer Fleischgabel „aufdrehen“, und auf dem vorgewärmten Teller anrichten