

## **Polpettine di Storione alla Panna Acida (Störklösse mit saurer Rahmsauce)**

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

3 Toastbrotsscheiben  
Milch  
450 g Störfilet (wahlweise Hecht)  
Salz  
Pfeffer  
1 Ei  
Mehl  
1 EL Butter  
200 g frischer Rahm  
3 EL Weissweinessig  
frischer Dill

### Zubereitung:

Das Toastbrot in Milch einweichen. Den Stör im Mixer pürieren und mit dem Toastbrot, Salz, Pfeffer und dem Ei verrühren. Aus dieser Masse ca. 30 Klösse formen. In Mehl wenden und kurz in der schäumenden Butter anbraten. In der Zwischenzeit den Rahm vorsichtig mit Salz, Pfeffer und dem Essig verquirlen. Über die Klösse giessen und diese weitere 3-4 Minuten garen. Die Sauce mit gehackten Dill würzen und zu den heissen Klössen servieren.