

FISCHNOCKERLN MIT SAUCE NANTUA



FISCHNOCKERLN MIT SAUCE NANTUA

Zutaten für 2 Portionen

85 ml Milch / 10 g Butter / 30 g Mehl / 1/2 Ei / 125 g Hechtfilet (ohne Haut) / 125 g flüssiges Butterschmalz / 50 g Eiweiß / 1 Ei / Salz und Pfeffer / Muskatnuss, gerieben

Zutaten Sauce Nantua:

17,5 g Butter / 10 g Mehl / 175 ml Milch / 50 ml Schlagobers / 35 g Hummerbutter / Muskatnuss, gerieben / Salz und Pfeffer / Butter für die Backform

Wissenwertes

Es handelt sich hier um die bekannten quenelles de brochet aus der französischen und speziell Lyoner Küche.

Gratiniert in

RIESS Bratpfanne 26 x 17 cm Rosa



Artikelnummer: 0049-006
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Milch mit Butter und Salz aufkochen, Mehl in einem Schuss begeben und glatt rühren. Vom Herd nehmen und vorsichtig 1/2 Ei untermischen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Die kalte Panade in Stücke zerreißen und in einen Mixer geben. Fischfilet durch einen Fleischwolf drehen und ebenfalls dazu geben. Gut durchmischen. Geklärte Butter und danach Eiweiß und Ei nach und nach begeben und weitermischen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mithilfe von zwei Esslöffeln die Nockerln formen und in das leicht köchelnde Wasser geben. Ca. 20 Minuten sieden lassen, danach sehr vorsichtig umdrehen und weitere 10-15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, Mehl unterrühren. Nach und nach die Milch begeben und weiter-rühren. Unter Rühren kochen bis die Masse eindickt. Schlagobers begeben und die Sauce ein wenig reduzieren, es muss ca. 225 ml Sauce rauskommen. Kalte Hummerbutter begeben und gut verrühren.
5. Eine Backform mit Butter bestreichen und die Nockerln hineingeben. Die fertige Sauce über die Fischnockeln gießen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten gratinieren.

Rezept und Foto von Anna Husar
alpenkoch.com