



## Kräuter-Forellenklößchen auf einem Spiegel von Garnelen-Sauce an Spaghetti aglio e olio

Luftig leichte Fischklößchen separat oder als leichtes Fischgericht vor dem Hauptgang eines festlichen Menü bestens geeignet.

### ZUTATEN:

#### FISCHKLÖSCHEN:

- 200 g Forellenfilet (oder auch Zander oder Hechtfilet)
- 180 g Sahne
- 1 EL trockener Sherry
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Meersalz
- 1 Spritzer Tabasco
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Dill
- 700 ml Fischfond von den Forellen (oder Fertigprodukt)
- Blättchen von Basilikum zur Garnitur

#### GARNELENSAUCE:

- 1/4 Liter Hummerfond oder Krustentierfond (Fertigprodukt)
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL trockener Sherry
- 100 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- etwas in kaltem Wasser angerührtes Stärkemehl
- 2 TL Pasta de Gamba (Krustentiermus von H.G.)
- 1/2 TL Tomatenmark
- Meersalz

**1** FISCHKLÖSCHEN: Zwei Forellen filetieren. Die Filets häuten und Gräten ziehen. (ergibt ca. 200 g Filet; - von den Gräten und Fischparüren einen Fischfond kochen. Es entstehen etwa 700 ml). - Die Filets klein schneiden und mit Salz und 1 Spritzer Tabasco würzen. Separat mit der Sahne in das Tiefkühlfach geben und 30 Minuten leicht anfrieren lassen. Petersilie und Dill zu einem Mus mixen. Kalt stellen.

Nach der Gefrierzeit Fisch in einen Blitzhacker geben und 10-20 Sekunden durchmixen. Zuerst die Hälfte der Sahne zufügen, kurz durchmixen und dann den Rest der Sahne dazu gießen. Kräutermus zufügen. Mit Sherry, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals kurz mixen und alles schnell zu einer glatten, glänzenden Farce verarbeiten. Die Farce durch ein feines Haarsieb streichen (dadurch werden übersehene kleine Gräten entfernt).

Den Fischfond erhitzen. Zwei Esslöffel bereit legen. Farce mit einem Löffel abstechen und mit dem zweiten diese schön zu einem appetitlichen ovalen Klößchen formen. In den ganz leicht siedenden Fond die Klößchen behutsam nach und nach einlegen und etwa 3 Minuten bei ausgeschalteter Platte gar ziehen lassen. Es entstehen 10 - 12 Klößchen. Klößchen heraus nehmen und bis zur Verwendung kühl stellen. Fischfond abseien. - Kurz vor dem Servieren die Klößchen vorsichtig im Fond erwärmen.

**HINWEIS:** Den Fond keinesfalls weggießen. Fond durch ein sehr feines Sieb gießen, abkühlen lassen und für weitere Verwendungen portioniert einfrieren.

**2** GARNELENSAUCE: Hummerfond mit Wein und Sherry auf die Hälfte einkochen, Sahne und Crème fraîche hinzu fügen und wieder auf die Hälfte oder auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Erst zum Schluss salzen! - Pasta de Gamba und Tomatenmark einrühren. Nach Wunsch mit 1-2 TL angerührtem Speisestärke binden. - Warm halten. - Kurz vor dem Servieren mit dem Zauberstab schaumig aufschlagen evt. mit etwas Fond verdünnen.

**SPAGHETTI AGLIO E OLIO:**

- 400 g Spaghettini (wenn möglich, ein sehr gutes Original aus Italien verwenden)
- 5 EL mildes Olivenöl (sehr gute Qualität)
- 4 – 6 Knoblauchzehen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 30 g Butter

**3** SPAGHETTINI AGLIO E OLIO: Spaghettini in reichlich gesalzenem Wasser sprudelnd bissfest kochen. Gleichzeitig Knoblauchzehen schälen und durch einen Schlag mit dem Handballen leicht zerquetschen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch solange darin anbraten, bis er eine goldgelbe bis goldbraune Farbe annimmt. Knoblauch aus dem Öl entfernen, die Butter im Öl aufschäumen. Die fertigen Nudeln abgießen und in die Pfanne zu dem Olivenöl geben.

Kräftig mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und alles gut vermischen.

**4** ANRICHTEN: Auf vorgewärmte Teller (dazu Backofen auf etwa 60° vorheizen und Teller erwärmen) einen Saucenspiegel von 2-3 Esslöffel Garnelen-Sauce angießen und je Portion 3 Fischklößchen auflegen. Spaghettini in der Pfanne mit einer Gabel über einem Esslöffel zu Nestern drehen und neben die Klößchen anlegen. Klößchen und Spaghettini mit Basilikumblättchen garnieren. - Dazu schmeckte uns ein leichter Corvo Rosa, Sizilien, Duca di Salaparuta 2011 ganz vorzüglich. Zum Entrée als Aperitif gab es einen Sherry Sandeman dry seco.

**TIPP:** Die Herstellung der Farce ist nicht einfach. Für das gute Gelingen ist es wichtig, dass die Zutaten richtig durchgekühlt sind, sonst „verbrennt“ sie bei der hohen Drehzahl des Blitzhackers und die Farce verliert ihre Bindung. Von jeder Farce immer vor der weiteren Verarbeitung ein Probeklößchen machen: mit 1 Teelöffel etwas von der Farcemasse abstechen und in siedendem Wasser 3 Minuten ziehen lassen. Das Klößchen herausnehmen und durchschneiden; die Schnittfläche sollte glatt und glänzend sein. Ist das Klößchen zu fest, noch 1-2 Esslöffel Schlagsahne unter die gut gekühlte Farce ziehen. Die Farce kann man nach Wunsch auch anders färben, mit Safran gelb und mit wenig Rote-Bete-Saft rötlich. Diese Farce eignet sich als Basis für Terrinen, Klößchen und Füllungen hervorragend. Für Soufflés hebt man geschlagenes Eiweiß und geschlagene Sahne unter die Masse.

**INFO:** Spaghetti aglio e olio ist einfaches, sehr altes Nudelgericht der süd- und mittellitalienischen Küche und wird natürlich auch als selbständiges Pastagericht gegessen. In einer scharfen Variante »Spaghetti aglio, olio e peperoncino« aus den Abruzzen und aus Rom werden mit dem Knoblauch noch frische oder getrocknete Peperoncini zum Öl gegeben. Weitere Varianten sind die Zugabe von Petersilie, die kurz in dem Öl frittiert wird oder (und) eingelegten Sardellen, die ebenfalls gehackt im Öl mitgedünstet werden. Spaghetti aglio e olio werden in der Regel ohne Käse serviert. (Quelle: Wikipedia) - Als eigenes, separates Pastagericht den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und im Öl belassen. Dabei die Ölmenge deutlich erhöhen. Das Öl sollte dann 2-3 Millimeter in der Pfanne stehen. Streifen von warmen Prosciutto cotto

**QUELLEN-INFORMATION:** Das Rezept der Fischfarce ist einem Rezept des Spitzenkochs Dieter Müller entnommen.