



Die Hechnockerl

F.: Bachmeier, Gülland



Der Starkoch

Bachmeiers toller Hecht

Hechtfleisch in Würfel schneiden, kurz anfrühen, fein mixen, Sahne einarbeiten. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen, Eigelb einarbeiten. Diese Masse kommt dann für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank. Für die Sauce Fischfond und Wein um die Hälfte einkochen, Sahne zugeben, so lang kochen, bis die Sauce sämig ist. Mit Noilly Prat, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen, Butter in kleinen Stücken mit Stabmixer einschlagen. Zuletzt zwei EL geschlagene Sahne unterziehen.

In einer tiefen Pfanne Butter aufschäumen, gequetschten Knoblauch anbraten. Schalotte in feine Streifen schneiden, in der Butter leicht anschwitzen. Spinat in die Pfanne, geben, kurz durchschwenken, mit Salz und Muskat würzen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Zitronenschale und Lorbeerblatt dazu. Aus der gut gekühlten Hechtmasse mit zwei Esslöffeln Nockerl von circa fünf Zentimetern Länge formen und diese im leise siedenden Salzwasser etwa zehn Minuten garziehen. Achtung: Die No-

Hechnockerl auf Blattspinat

Für 4 Personen

250 g sorgfältig entgrätetes Hechtfilet
(ersatzweise Zanderfilet)
250 g eiskalte Sahne
1 Eigelb
Salz
Cayennepfeffer
Muskatnuss
Ein Streifen Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
125 ml Fischfond
(aus dem Glas, ersatzweise Gemüsebrühe)
80 ml trockener Weißwein
125 g Sahne
1 EL Noilly Prat
(weißer trockener Vermouth, ersatzweise Martini oder trockener Sherry)
etwas Zitronensaft
30 g eiskalte Butter
4 EL geschlagene Sahne
400 g Spinatblätter
20 g Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Dill zur Garnitur

ckerl dürfen auf keinen Fall kochen, sonst zerfallen sie!

Zum Anrichten gebe ich den Spinat jeweils in die Mitte vorgewärmter Teller, setze die Hechnockerl darauf, überziehe sie mit der Sauce.

An Guadn wünscht Ihr



Scannen Sie den QR-Code ein. Damit können Sie Hans Jörg Bachmeier beim Kochen seiner Rezepte auf Youtube sehen.