**Hechtklöße mit Weinsauce**

**Fischklöße und Weinsauce**

Hechtklöße mit Weinsauce - Zu diesem hochkarätigen Gericht einen grünen Salat und Reis servieren. Dazu ein trockener Riesling rundet alles ab.  
  
**Zutaten:**500 g Hecht  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Ei  
200 g süßer Rahm  
  
**Für den Fischsud :**3-4 Schalotten  
1 kleine Sellerieknolle  
1 Bd Petersilienwurzel  
1 Bd Dill  
1 kleine Porreestange  
10 Pfefferkörner  
50 g Butter  
1/2 Liter Riesling, trocken  
Die Gräten vom Hecht  
2 Liter Wasser  
Für die Sauce:  
1 1/2 Liter vom Fischsud  
1/2 Liter trockener Riesling  
Creme fraiche  
2 Eigelb  
1 EL Butter  
etwas frische Sahne  
Zitronensaft  
  
**Zubereitung:**1. Den Hecht filitieren und das Grätengehäuse aufheben.  
2. Die Filets waschen, kleinschneiden und durchdrehen, mit Salz, etwas Pfeffer und dem Ei gut durchkneten und ca. 2 Stunden kaltstellen.  
3. Die Fischmasse in den Mixer geben und langsam den süßen Rahm hinzufügen und wieder kaltstellen.  
4. Zur Sicherheit ein Klößchen formen, sollte es zu fest sein kannst Du noch etwas Rahm unterschlagen.  
5. Für den Fischsud alle Zutaten 1/4 Stunde zusammen kochen lassen.  
6. Von der Fischmasse eigroße Klöße mit einem Suppenlöffel abstechen und im Fischsud 10-12 Minuten pochieren und herausnehmen.  
7. Den Fischsud passieren und 1 1/2 Liter davon mit 1/2 Liter Riesling stark einkochen.  
8. Creme fraiche unterrühren, mit 2 Eigelb und wenig frischer Butter binden und mit geschlagener Sahne auflockern, mit Zitronensaft abschmecken.