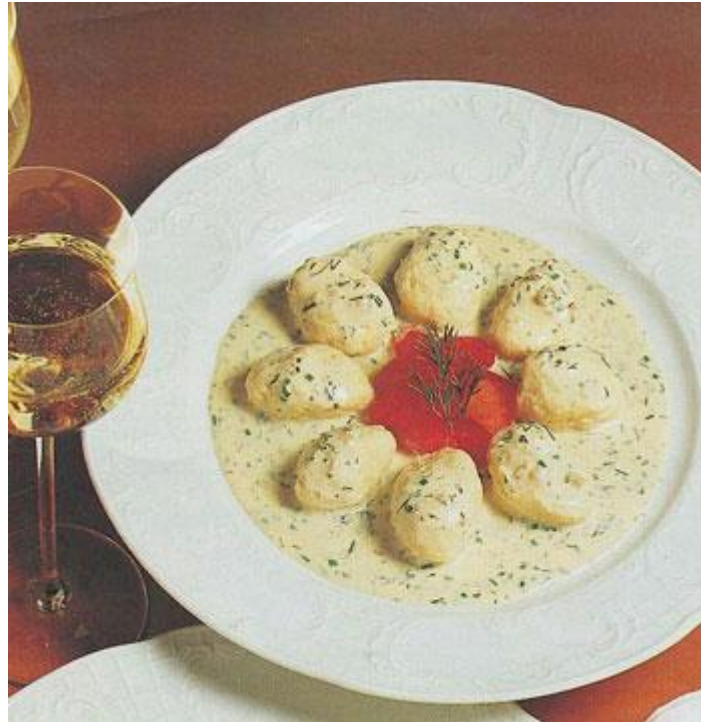


Hechtnockerl in Dill-Ramh-Sauce



Zutaten für die Nockerl:

600-800g Hechtfleisch, Zitronensaft Worcestersauce, Salz, Pfeffer 1.Zwiebel 2 Eier 2 Esslöffel Cremé fraiche Semmelbrösel z. Binden

Zutaten für die Sauce:

2. Frühlingszwiebeln

2-3 Esslöffel Butter oder Magerine 1 Glas Weißwein 2 Esslöffel Mehl 1/8l Wasser ½ Suppenwürfel Salz, Pfeffer 1 Becher Sahne 1 Bund Dill

Zubereitung:

Fischfilets mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas ziehen lassen. Zwiebel schälen grob schneiden und mit den Fischfilets im Fleischwolf faszieren. Mit den Eiern und der Cremé fraiche vermischen und mit Semmelbrösel binden. Aus der Fischmasse Nockerl abstechen und in Salzwasser leicht ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln klein schneiden, in Butter glasig dünsten und mit dem Mehl stauben. Mit dem Weißwein und Wasser ablöschen und Gewürze zugeben - Die Sahne und den gehackten Dill untermischen.
Hechtnockerl in Dillrahmsauce