



## Brassen Klöße mit Kapernsoße

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Brassen Filet
- 1 geviertelte Zwiebel
- 1 Bund krause Petersilie
- 1 Scheibe entrindetes Fein- oder Weißbrot
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Eiweiß
- 3 Eigelb
- 1 EL milder Senf
- 10 EL süße Sahne
- 2 EL gekörnte Gemüsebrühe
- 3 EL Kapern
- 1 EL Kapernlake
- 5 EL Butter
- Mehl, Salz, Zucker und Pfeffer (weiß).

### Zubereitung:

1. Fischfilet und Eier vor der Zubereitung kühl stellen. Die kalt gespülten Filets trocken tupfen, grob zerteilen, salzen und schwach pfeffern. Mit dem zerteilten Brot, der gespülten und gezupften Petersilie und der geviertelten Zwiebel zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

2. 2 EL Zitronensaft, 2 Eigelb, 1 EL Senf, 4 EL Sahne, 1/2 TL Zucker sowie anschließend die zwei steifgeschlagenen Eiweiß in die Farce einrühren.

3. 2 Liter Wasser mit der gekörnten Brühe und je einem knappen TL Salz und Zucker aufkochen. Dann Hitze reduzieren. Auf einem in kaltes Wasser eingetauchten Esslöffel die Klöße mit Hilfe eines zweiten Esslöffels oval ausformen und direkt vom Löffel in die leicht simmernde Brühe geben. Wenn die Klöße zirka drei Minuten lang aufgeschwommen sind, werden sie vorsichtig mit einer Schöpfkelle herausgehoben.

4. Soße: 3/4 Liter der Brühe durchsieben. Butter im Topf schmelzen, 4 EL Mehl einrühren, dann mit der gesiebten Brühe klumpen frei aufrühren. Kapern und Kapernlake zugeben. 1 Eigelb und Sahne glatt in die Soße rühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Beilage: Salzkartoffeln sowie ein mild angemachter Tomatensalat.