

# Fischklößchen Königsberger Art



## Zutaten für 4 Personen:

### **Für den Klößchenteig:**

1 Brötchen, entrindet  
3 Esslöffel Sahne  
4 Sardellenfilet  
500 g Fischfilet  
50 g durchwachsenen Speck  
1 Zwiebel, feingehackt  
1 Ei  
1 Esslöffel gehackte Petersilie  
1 Spritzer Worcestersoße  
gem. Nelken, Cayennepfeffer  
3 Lorbeerblätter

### **Für die Soße:**

1 Liter Fischbrühe (Fischfond  
aus dem Glas)  
200 ml Sahne  
2 Eigelb  
3 Esslöffel Kapern  
1/2 geriebene Zitronenschale  
Cayennepfeffer

## Zubereitung:

Das Brötchen würfeln und in der Sahne einweichen. Fischfilet, Sardellenfilets und den durchwachsenen Speck fein durch den Fleischwolf drehen. Die feingehackte Zwiebel in etwas Butter dünsten und mit dem Brötchen, dem gehackten Fisch und Speck, sowie der gehackten Petersilie gut vermengen. Den Teig mit Cayennepfeffer, Worcestersoße, Nelken und eventuell etwas Salz würzen. Aus dem Teig tischtennisgroße Klößchen formen. Einen Topf mit der Fischbrühe erhitzen und die Lorbeerblätter hinengeben. Die Klöße in der leise siedenden Brühe gar ziehen lassen. Wenn die Klöße an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen und warm stellen.

Die Brühe durch ein feines Sieb passieren, Sahne bis auf 4 Esslöffel zufügen und rasch bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Bis auf ca. 50° C abkühlen lassen. Die Eigelbe mit der restlichen Sahne verquirlen und in die Brühe einrühren. Bei ständigem Rühren erhitzen bis die Eigelbe die Soße binden. Sofort von der Herdplatte ziehen, Kapern und Zitronenschale zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Klößchen mit Salzkartoffeln und Salat servieren.