Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Feines am Aschermittwoch: Edel-Fischküchle mit Spinat in Rieslingcreme

[caption id="attachment_11769" align="aligncenter" width="850" caption="Etwas Zitrone und Meerrettich gibt den Fischküchle einen feinen Pfiff..."][/caption]

...und weil`s der Brauch so mit sich bringt, gibt`s heute Fisch zum Aschermittwoch...

Hier unsere Rezeptur für **"Edel-Fischküchle mit Spinat in Rieslingcreme"**:

Zutaten

für 4 Personen

- 400 g gemischte Fischfilets (z. B. Zander, Saibling, Wels oder Felchen)
- 150 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei (Größe M)
- Petersilie nach Belieben
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1-2 TL Meerrettich
- 3 EL Butter
- etwas Öl
- 500 g frischen Spinat
- 1-2 Schalotten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Riesling
- 1 EL Mehl
- Wer möchte: 1-2 EL Walnüsse, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für die **Fischküchle** die Kartoffeln kochen, pellen und mit einer Kartoffelpresse (oder Kartoffelstampfer/Gabel)

zerdrücken. Die Fischfilets ganz fein würfeln.
Die Frühlingszwiebeln säubern und in sehr feine Ringe schneiden, ebenso die Petersilie sehr fein schneiden. In einer Schüssel die Kartoffelmasse, das fein geschnittene Fischfilet, Meerrettich, Frühlingszwiebeln, Zitronenabrieb, Semmelbrösel, Ei und die Gewürze gut mischen. Die Fischmasse zu zwölf kleinen Küchlein formen.
In einer Pfanne 2 EL Butter mit Öl erhitzen. Jeweils 6 Küchlein bei mittlerer Hitze beidseitig 5 Minuten goldbraun braten. Bis zum Servieren im Ofen bei 75-80°C warm stellen.

Für den **cremigen Spinat** den Spinat gründlich waschen und in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Spinat aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken, etwas ausdrücken, grob hacken und zunächst beiseite stellen. Die gehackten Walnusskerne ohne Fett in der Pfanne gold-braun rösten und ebenfalls beiseite stellen. In einem Topf 1 EL Butter und Öl erhitzen. Fein geschnittene Schalottenwürfel und Knoblauch zugeben und 1 Minute glasig dünsten. Alles mit 1 EL Mehl bestäuben und kurz rühren, dann mit dem Riesling ablöschen. Nun mit der Brühe und der Sahne angießen und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Falls es zu dickflüssig wird noch etwas Brühe oder Sahne nachgießen. Den Spinat und die Nüsse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Noch ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann mit den Fischküchle servieren.