Thüringer Fischklößchen in Lauchsahne

Zutaten für die Fischklößchen:
500 - 600 gr. Fischfilet
Haferflocken
1/8 ltr. Sahne
1-2 Zwiebeln
1 EL Butter
1 Bund Petersilie
1 Ei
2 Eigelb
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
Cayennepfeffer

Zutaten für die Fischklößchen:
1 Stange Lauch
2 EL Butter
2 EL Mehl
½ ltr. Buttermilch
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
2 Eigelb
125 gr. Sahne
1 Bund Dill

Zubereitung:
Das Fischfilet entgräten und durch den Fleischwolf drehen. Die Haferflocken in der Sahne einweichen bis die Sahne komplett aufgesogen ist.
Die Zwiebel schälen, fein hacken. In zerlassener Butter andünsten, abkühlen lassen.
Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken.
Die Fischfarce mit Haferflocken, Petersilie, Ei und den 2 Eigelb gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.
In einem flachen Kochtopf etwa 1 ltr. Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Fischmasse kleine Klößchen formen und ins kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Klößchen 10 min. ziehen lassen.
Für die Sauce den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. In Butter andünsten und mit Mehl überstäuben. Hell anschwitzen und mit Buttermilch auffüllen. Zu einer sämigen Sauce köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, und 1 Prise Zucker würzen. Die Eigelbe mit der Sahne verrühren und unter die Sauce ziehen. Den Dill fein hacken und unterrühren.
Die Fischklößchen mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser und in die Sauce legen. Einige Minuten durchziehen lassen.