



Hecht

Zutaten für 6 Personen:

900 g Hechtfilet

Salz

75 g fein gehackte Zwiebeln

Öl oder Butter zum Braten

1/4 TL gemahlener weisser Pfeffer

75 g weiche Weissbrotkrümel

125 ml dunkles Bier

Zubereitung:

Den Hecht häuten und in Stücke schneiden. In einer flachen Pfanne das Salzwasser aufsetzen, die Fischstücke so hineinlegen, dass der Fisch vollkommen bedeckt ist, zum Kochen bringen und kurz ziehen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und den Fisch zugedeckt weiter ziehen lassen, während man die Sauce macht.

Zwiebeln braten, bis sie Farbe annehmen, zusammen mit dem Pfeffer, den Brotkrümeln, dem Bier und 225 ml von dem Fischesud in einen elektrischen Mixer geben und glatt pürieren. Anschliessend wird die Sauce auf kleinem Feuer erhitzt.

Während die Sauce warm ist, nimmt man die Fischstücke aus dem Sud, tupft sie trocken und legt sie auf einen Rost. Man bestreicht sie mit ein wenig Fett und grillt sie, bis sie eine ganz leichte Kruste haben. Dann schneidet man den Fisch in mundgerechte Bissen oder in Portionen und löffelt etwas Sauce darüber. Der Rest der Sauce wird in einer Sauciere gereicht.

Tipp:

Mit etwas dunklem Roggenbrot gereicht, ist es einfach köstlich.