



Hornegger Hecht im Winterkleid

Einen ganzen, gut gesalzenen Hecht in eine gebutterte, nicht zu große Form setzen. Er soll auf den Bauchlappen stehen. Fisch mit einer Tasse gehackter Schalotten bestreuen, ein Glas aromatischen Weißwein über den Fisch gießen, dann einen Becher süßen Rahm. Einen Becher Crème fraîche über den Hecht löffeln, die nach Möglichkeit mit den Schalotten auf dem Fisch liegen bleiben sollte.

Bei 200 Grad im gut vorgeheizten Rohr etwa 20-30min auf unterster Schiene braten. Dabei sollte der Rahm um den Hecht leicht blubbern und dieser auch immer wieder damit begossen werden, damit das Fleisch nicht austrocknet.

Nach der Bratzeit den Hecht auf eine vorgewärmte Platte heben, mit Alufolie abdecken und warmstellen (nicht heiß!). Die Rahmsauce aufkochen, reduzieren lassen, Saft einer halben Zitrone untermengen, abschmecken und dann durch ein Sieb streichen.

Hecht am Tisch tranchieren, Sauce und weiche Bandnudeln dazu servieren.