

Hecht im Speckmantel

Zutaten (für 2 Personen)

1 Hecht (etwa 1000 g), 12 dünne Scheiben geräucherten Bauchspeck, 20 g Butter, Salz,
2 Schalotten, 1 TL gehackter frischer Thymian, 1 EL gehackte Petersilie,
½ TL gemahlener Koriander, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle.

Für die Weißwein - Sahnesoße :

1 Schalotte, 1 Becher (200 g) Sahne, 100 ml Weißwein,
2 EL Noilly Prat (trockener französischer Wermut) ,
400 ml Fischfond, 20 g eiskalte Butter, Salz, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Kapern.

Rezept von www.kochbaeren.de

Zubereitung

Den Hecht schuppen, ausnehmen und abspülen. Die Bauchhöhle sorgfältig auswaschen und den Hecht trocken tupfen. Den Hecht innen und außen salzen und pfeffern. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte der gehackten Kräuter, die gehackten Schalotten und die Butter in den Hecht füllen. Den Hecht mit den Speckscheiben umwickeln, auf die Alu Folie legen und mit den restlichen gehackten Kräutern bestreuen. Die Alu Folie gut verschließen und den Hecht auf das Backblech legen. In 30 Min. bei 200 °C garen.

Inzwischen die Soße (Sauce au Vin blanc) zubereiten :

Dazu die Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Kasserolle die Zwiebeln mit dem Weißwein begießen, den Noilly Prat hinzugeben und zum kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, den Fischfond hinzugeben. Bei mittlerer Hitze auf 1/3 reduzieren. Die Soße durch ein feines Sieb geben um die Schalottenstücke zu entfernen. Die Sahne zugeben, dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Den Hecht auf eine vorgewärmte Platte legen, die Speckscheiben entfernen.

Bratensaft durchsiehen, und unter die Soße mischen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit den Kapern kurz aufkochen. Mit dem Stabmixer sorgfältig aufmixen, dabei die eiskalten Butterstückchen untermixen.

Dazu passen Petersilienkartoffeln, Tagliatelle oder Weißbrot und ein frischer Blattsalat.