

Hecht und kleine Fische

Zutaten für 4 Personen:

1 Hecht ca. 2kg

1/2 Zitrone

1 Glas Sardellenfilets

1 Bund Dill

Salz

Semmelbrösel

Margarine oder Oel

0,3 ltr. Mineralwasser

0,2 ltr. trockenen Weisswein

100g Sahne

200g geschnittene Champignons

Zubereitung: Gesäuberten und enthäuteten Hecht in eine feuerfeste Form legen.

Leibeshöhle mit Sardellen und reichlich Dill füllen

und mit Zitronensaft übergossen.

Mit etwas Salz und einer grosszügigen Schicht Semmelbrösel bestreuen.

Etwas Margarine oder Oel, Sodawasser und Weisswein in die Form geben

und im Backofen bei 225°C rund 40 min. backen.

Nach ca. 20 min. die Sahne und die Champignons zugeben.