

Hecht Elsässer Art

- 1 Hecht (ca. 2,5 kg)
- 150 g Schalotte(n)
- 150 g Butter
- 400 g Schlagsahne
- 200 ml Wein, weiß (Elsässer Riesling)
- 1 Bund Petersilie, glatte, gehackte
- Salz
- Pfeffer, weißer

Zubereitung

Den (am besten selbst gefangenen) Hecht küchenfertig vorbereiten (d.h. schuppen, ausnehmen, Kiemen entfernen, Kopf belassen). Innen und außen salzen und abgedeckt erst einmal kühl stellen.

Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Salzen, pfeffern und mit der Butter verkneten.

Hecht in die Saftpfanne des Backofens setzen und die Schalottenbutter dick auf den Rücken streichen. Hecht im

vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 200°C - 225°C (Gas Stufe 3-4) garen. Sahne und Riesling mischen. Die Hälfte davon nach ca. 15 Minuten mit einem großen Löffel über den Rücken des Fisches geben. Nach 5 Minuten den Fisch mit Bratensaft und Sahne übergießen und weiter braten. In kurzen Abständen übergießen bzw. von der Sahnemischung dazugießen.

Wenn der Hecht nach 40-50 Minuten fast gar ist, stärkste Oberhitze einschalten und die Saftpfanne in die oberste Leiste schieben. Noch ca. 5 Minuten backen lassen.

Hecht auf eine gut gewärmte Platte legen. Sauce in der Saftpfanne verquirlen und die restliche Sahne oder noch etwas Wein dazugießen. Gehackte Petersilie drüber streuen und evtl. noch einmal abschmecken.

Mit Kartoffelbrei oder Butternudeln und Kopfsalat servieren. Dazu gut den restlichen gekühlten Wein der gleichen Sorte anbieten.