

Fischrezepte

Apfel Hecht

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Hecht, Obst, Süßwasser

1	Hecht, ca. 2 kg	Salz
3	Saure Äpfel bis 1/3 mehr	Schlagsahne
1/2	Zitrone, Saft von	Meerrettich, frisch

Den Fisch säubern und schuppen. Alle Flossen, außer der Schwanzflosse, bleiben dran. Das Rückgrat und die dranhängenden Gräten werden mit einem scharfen Messer entfernt.

Die Äpfel werden in Schnitze geschnitten und mit dem Zitronensaft beträufelt, damit sie so richtig sauer und nicht braun werden, und in den Hecht gelegt. Den Fisch nach Belieben salzen, zuklappen und mit feinem Baumwollgarn umwickeln.

In eine gefettete feuerfeste Form geben und auf der mittleren Leiste des Backofens bei 175 Grad C rund 40-45 Minuten garen. Der Hecht ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.

In der Zwischenzeit die Sahne schlagen, den Rettich raspeln und vorsichtig unterheben. Der fertige Fisch wird mit Möhrenschnitzen garniert.

Dazu gibt es Kartoffeln und kühlen Wein oder Bier.