

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Badischer Hecht

- *1 Hecht (1,5 kg)*
- *Zitronensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 gepellte Zwiebel*
- *1 Kapern*
- *1 Sardellenfilet*
- *1 Petersilie*
- *200 g feste saure Sahne*
- *1/8 l Weißwein*
- *125 g geriebener Emmentaler*

Den ausgenommenen Hecht schuppen, waschen, mit Zitronensaft säuern und 20 Min. ziehen lassen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel, Kapern, Sardellenfilet und Petersilienröschen im Universalzerkleinerer hacken und mit der sauren Sahne verrühren. Den Wein in eine Auflaufform gießen. Den Hecht in Schwimmstellung in die Form setzen (Tasse in die Bauchhöhle, damit der Fisch steht). Mit der Sahnemischung bestreichen und im Backofen garen. 15 Min. vor Ende der Garzeit mit Käse bestreuen. Schaltung: 160 - 180°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 60 Minuten Dazu Petersilienkartoffeln und einen grünen Salat reichen.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00