

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister**  
Ulrich Richter

**04924 Thalberg**  
Liebenwerdaer Strasse 39

## Bosses Hecht

- *1 ganzer Hecht (ca. 2,5 kg)*
- *1 Zitrone*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *30 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *4 Tomaten*
- *1 Petersilie*
- *süßer Senf*
- *Curry-Gewürzketchup*
- *200 ml Sahne*
- *100 ml Milch*

Den Hecht säubern, mit Zitronensaft säuern, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Fettpfanne diagonal mit Butterstückchen belegen, darauf Zwiebel- und Tomatenwürfel verteilen, sowie gehackte Petersilie. Den Hecht mit der Bauchseite auf das Gemüsebett setzen. Anschließend mit süßem Senf und Gewürzketchup bestreichen. Im Backofen garen.

Schaltung:

160 -180°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 -180°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

Sahne und Milch vermischen, den Fisch mehrmals damit beträufeln. Das erste Mal nach ca. 15 Min., wenn der Fisch anfängt, trocken zu werden. Den Fisch auf einer großen vorgewärmten Platte servieren. Die Flüssigkeit mit dem Gemüse in eine Sauciere geben. Dazu schmecken Salzkartoffeln und ein Salat. Ein Rezept aus Schweden...

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

Öffnungszeiten: Mon – Don: 9.00 – 17.00  
Freitag: 9.00 – 18.00  
Samstag: 9.00 – 12.00