

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister  
Ulrich Richter**

**04924 Thalberg**  
*Liebenwerdaer Strasse 39*

## Hecht im Gemüsebett

1 küchenfertiger Hecht ca. 2 kg  
2 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
10 dünne Scheiben Frühstücksspeck  
250 g Möhren  
1 Stange Porree  
40 g Butter  
30 g Mehl  
1 Becher Schlagsahne  
2 EL mittelscharfer Senf  
etwas Alufolie

Den Hecht waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Alufolie einen kleinen Ball formen, in die Bauchhöhle des Fisches geben. Den Hecht mit Speckscheiben belegen und in die Fettpfanne des Backofens setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. In wenig Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten dünsten. Das Gemüsewasser abgießen, Möhren und Porree in 10 g Butter schwenken. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl darüber stäuben und kräftig durchschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren mit der Sahne ablöschen, einmal kurz aufkochen und den Senf einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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