

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister  
Ulrich Richter**

**04924 Thalberg**  
*Liebenwerdaer Strasse 39*

## Hecht in Kapernsahne

Für den Sud:

1 Zwiebel  
Saft und Schale einer ungespritzten halben Zitrone  
1 TL Salz  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Weißweinessig  
1 L Wasser

Für die Soße:

1 Zwiebel  
30 g Butter  
1/8 L trockener Weißwein  
250 g Schmand  
250 g süße Sahne  
Saft einer halben Zitrone  
Salz, Pfeffer  
60 g Kapern  
600 g Hechtfilet

Für den Sud die Zwiebel halbieren, mit dem Saft und Schale der Zitrone, Salz, Lorbeer, Essig und Wasser aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb geben. Für die Soße zerschnittene Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Wein, 1/8 L des Suds, Schmand und Sahne dazugeben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten lang einkochen lassen. Dann mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Kapern unterrühren. Den Hecht im Sud kurz Garen lassen. Anschließend in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der Soße übergießen.

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