

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Hecht in Sahne-Pfeffer-Soße

- Zutaten: - Hecht 1,5 kg
- 2 Zwiebeln
- ¼ l saure Sahne
- ein Glas Weißwein (0,2l)
- 2 Eßl. Geriebener Meerrettich
- 75 g Butter
- 1 Röhrchen Kapern
- 1 Eßl. Mehl
- 1 Eßl. Pfefferkörner
- Salz
- Lorbeerblätter
- Zitronensaft

Die portionierten Hechtscheiben (je Portion 250 – 300 g) säubern, salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Butter zerlassen, die Hechtscheiben hineinlegen, mit grob gemahlene Pfefferkörnern bestreuen, von beiden Seiten leicht braten, ein bis zwei Lorbeerblätter und die in sehr dünne Scheiben geschnittene Zwiebel dazugeben.

Wenn die Zwiebel hell angedünstet ist, nach und nach den Weißwein angießen, die Kapern dazwischen streuen, die Fischstücke ab und zu wenden und immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Die saure Sahne mit Mehl und Meerrettich verrühren, über den Fisch gießen und das Gericht in die Röhre fertig garen (Garzeit insgesamt 30 Minuten) Zum Schluss die Fischstücke mit wenig Semmelmehl bestreuen und leicht überkrusten lassen.

Als Beilage Salzkartoffeln, in Butter geschwenkt und mit frischen, gehacktem Dill überstreut, und eine Schüssel Kopf oder Gurkensalat.

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