

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Paprika-Hecht

1 Hecht von ca. 1,2 kg
3 EL Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer
1 EL Senf
je 1/2 rote- und grüne Paprika
80 g magerer Speck
1 EL Mehl
60 g Butter
0,2 L Weißwein
8 festfleischige Tomaten
8 Petersilienzweige

Den Hecht schuppen, ausnehmen, unter fließendem kalten Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, die Bauchhöhle mit Senf bestreichen. 30 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die gesäuberten Paprika in Streifen schneiden. Den vorbereiteten Hecht abwechselnd mit Paprika- und Speckstreifen den Rücken entlang spicken. Mit dem Mehl bestäuben und in eine Feuerfeste Form legen. 40 g Butter erhitzen, über den Fisch gießen, den Weißwein zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad unter öfteren Begießen mindestens 40 Min. braten. Dann die gewaschenen Tomaten trocken tupfen, kreuzweise einschneiden, die Schnittflächen mit Salz bestreuen und mit einer kleinen Butterflocke versehen. Während der letzten 10 Min. Bratzeit zum Hecht geben und gar dünsten. Vor dem auftragen die Tomaten mit den Petersilienzweigen garnieren und den Fisch zusammen mit Petersilienkartoffeln servieren.

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