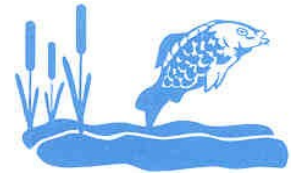


TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Überbackener Weihnachtshecht

- 1 Hecht ca. 2 kg
- 150 g Räucherlachsschnitzel
- 4 Scheiben durchwachsener Speck
- 50 g durchwachsener Speck
- 4 EL Rahmfrischkäse
- 2 EL geraspelter Käse
- 1 verquirltes Ei
- 2 Scheibe Toast
- Saft von 1 Zitrone
- 4 bunte Paprikaschoten
- 3 gepellte Zwiebeln
- 250 g Tomaten
- 2 Äpfel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Tasse Weißwein
- 1 Tasse heißes Wasser
- Öl
- 3 EL Butter
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker

Den ausgenommenen Hecht gründlich säubern, entschuppen und Kiemen entfernen. Kalt abspülen, Flossen stutzen und abtropfen lassen. Fisch auf die Bauchseite legen. Rücken vom Kopfansatz zur Rückenflosse bis hinunter auf die Hauptgräte einschneiden. Mit zweitem parallel geführtem Schnitt die über der Wirbelsäule stehende Grätenleiste freilegen und mit einer Schere entfernen. Den Fisch innen und außen mit Zitronensaft säuern und salzen. Äpfel, Gemüse und Kräuter kalt spülen. Äpfel halbieren und Kerngehäuse entfernen. Backblech mit Öl einreiben. Grob gezupfte Petersilie in die Bauchhöhle füllen. Äpfel nach Form des Fisches auf das Backblech legen. Hecht mit geöffnetem Bauch aufsetzen. Für die Füllung das Ei, Lachsschnitzel, Toastbrot und die Hälfte des Frischkäses im Mixer pürieren. Gehackten Schnittlauch unterrühren. Diese Füllung in den geöffneten Hechtrücken füllen. Hecht mit Öl bepinseln. Speckstreifen und Butterflocken auflegen. Backofen auf 200°C vorheizen. Tomaten und Zwiebeln in Scheiben, Paprika in Ringe schneiden und um den Fisch verteilen. Dann salzen und pfeffern. Auf mittlerer Schiene 5 Minuten bei 200 Grad, anschließend 15-20 Minuten bei 175 Grad bräunen und garen. Den restlichen Frischkäse im heißen Wasser mit dem Wein, Salz und Zucker gut verrühren. 8 Minuten vor Beendigung der Garzeit auf dem Blech verteilen und den Hecht mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Saucensud nicht andicken. Fisch auf dem Blech servieren.

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