

Gefüllter Hecht in Weinsauce

Hecht Rezepte

Gefüllter Hecht in Weinsauce - Mal einen Fisch aus den heimischen Gewässern nehmen. Vielleicht sogar einen, den man selbst geangelt hat. Petri Heil.

Zutaten:

1 Hecht ca. 2-2 1/2 kg
Salz
Saft von einer Zitrone
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 Bd glatte Petersilie
150 g Semmelbrösel
Saft und abgeriebener Schale von einer unbehandelten Zitrone
5 gehackte Sardellenfilets
5 EL Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 ml Rotwein
1 EL Zucker
2 EL Tomatenmark
3 EL Butter

Rezept:

1. Den Hecht küchenfertig vorbereiten, unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen, mit Salz einreiben.
2. Mit den Saft einer Zitrone beträufeln und durchziehen lassen.
3. Eine Zwiebel häuten, klein hacken und in Butter glasig dünsten.
4. Petersilie waschen, trocknen und hacken.
5. Semmelbrösel, Zwiebel, Petersilie, Saft und Schale einer Zitrone und den gehackten Sardellenfilets vermischen.
6. Milch zugeben, so dass eine feste Masse entsteht.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Fischbauch einfüllen.
8. Wenn nötig, den Fisch mit Küchengarn zunähen.
9. Den Rotwein mit dem Zucker und Tomatenmark in einem Mixbecher gut durchschütteln und in eine feuerfeste Form geben.
10. Den Fisch hineinlegen und Butterflöckchen draufsetzen.
11. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30-40 Minuten garen.
12. Ab und zu mit der Sauce begießen. Mit Dillkartoffeln und grünem Salat servieren.