

Hecht und Meerrettich

Hecht und Meerrettich. Der Rettich sollte eine sehr gute Qualität aufweisen, damit das Aroma richtig rauskommt.

Zutaten

1 Kg Hecht
800 ml Fischsud
1 Zwiebel
2-3 El Meerrettich
3 El Weizenmehl
2 Petersilienstängel
2 L Wasser
2 Tl Salz für das Wasser
2 El Butter
150 ml Sahne

Zubereitung

1. In dem Salzwasser werden die Zwiebel und die Petersilie mit dem Fisch gekocht. So ungefähr 30 min.
2. Aus dem Topf nehmt ihr euch den Fischsud und lasst ihn auf die Hälfte reduzieren und gießt ihn anschließend durch ein Sieb.
3. Mit der Butter und dem Mehl stellt ihr eine Mehlschwitze her und löscht mit dem Sud und der Sahne ab. Abschmecken tut ihr das Ganze mit dem Meerrettich, Salz und Pfeffer.
4. Den Hecht servieren und guten Appetit.