

Hecht in Riesling

Zutaten:

2,5 kg Hecht
200 g Butter
5 Schalotten
25 cl Riesling
50 cl Crème Fraîche
1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Fisch entschuppen und ausnehmen. Mit den Schalotten, gehackter Petersilie und den Thymianblättern in eine feuerfeste Form legen, salzen und pfeffern.

Den Weißwein darüber gießen und bei starker Hitze 30 Minuten in den Ofen schieben.

Von Zeit zu Zeit den Fisch begießen. Den Hecht auf eine Servierplatte legen und warm stellen.

Die Soße passieren, abschmecken, den Rest der Butter zufügen, umrühren und zum Schluss die Crème Fraîche und den Zitronensaft dazu geben.

Umrühren.

Den Fisch damit begießen. Dazu serviert man in Butter geschwenkte Dampfkartoffeln.