

## Gespickter Hecht mit saurer Dillrahmsoße und/oder Wein-Ananassoße

(benötigtes Kochgeschirr: (Gänse-)Bräter, pro Soße 1 Topf, noch 1 Topf für Beilagen, Spicknadel)

1 geschuppter Hecht (3 bis 4 Pfänder für 2 Portionen, evtl. halber Hecht quer geteilt)  
(Das Gericht ist sehr gut für große Hechte und viele Personen erweiterbar, dann die Zutaten einfach vervielfachen)

ca. 200 g fetter Speck

50 g Butter

etwas Weißwein zum Übergießen

Salz, Pfeffer

für saure Dillrahmsoße:

ca. 150 – 200 ml Sahne (süße!)

1 Bund frischer Dill oder gehackter Dill tiefgefroren

Saft von ½ Zitrone

2 Eßlöffel milder Essig (Weißweinessig, Apfelessig, etc.)

50 ml Weißwein

Mondamin klassische Mehlschwitze zum Einstreuen

für Wein-Ananassoße:

100 g fetter Speck

1 kleine Zwiebel

1 Teelöffel Mehl

100 ml Weißwein

150 ml Ananassaft

Mondamin klassische Mehlschwitze zum Einstreuen

(Als Beilage am besten Salzkartoffeln zubereiten und einen Salat)

Den Hecht einige Zentimeter oberhalb der Seitenlinie beidseitig mit einem scharfen und spitzen Messer, auf der ganzen Länge im Abstand von ca. 4 cm mit kurzen von oben nach unten verlaufenden Einschnitten versehen. Dicke Hechte gerne auch zweireihig. Den fetten Speck in Streifen schneiden, ca. 0,8 x 0,8 cm im Querschnitt und ca. 7 cm lang. Den Hecht von einem Einschnitt zum nächsten mit Hilfe einer Spicknadel und den geschnittenen Speckstreifen spicken. Anschließend innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Hecht in den Bräter stellen (eine halbe große Kartoffel mit der flachen Seite nach unten in der Bauchhöhle gibt einen sicheren Stand). Butter in Flöckchen auf dem Hecht verteilen. Hecht im Backofen bei ca. 180°C 40 bis 50 Minuten garen. (größere länger) Dabei gelegentlich mit etwas Weißwein-Wassermix und dem sich im Bräter sammelnden Saft übergießen. Am Ende der Garzeit den Saft aus dem Bräter in den Topf für Dillrahmsoße füllen, für Wein-Ananassoße erst einmal separat stellen, und den Hecht im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

Soße(n) zubereiten:

### Saure Dillrahmsoße:

Frischen Dill hacken.

In den Topf mit dem gesammelten Fischfond den Weißwein geben. Sahne zufügen und aufkochen. Unter gutem Rühren den Zitronensaft und den Essig zufügen. (Eine leichte Gerinnung ist dabei völlig normal und erwünscht) Dill zufügen, aufkochen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Mehlschwitze vorsichtig etwas andicken.

### Wein-Ananassoße:

Den Speck würfeln und in einem Topf gut auslassen. Den Großteil der gebräunten Speckwürfel entnehmen und beim Servieren über die Kartoffeln geben. Zwiebel fein würfeln und im ausgelassenen Fett glasig dünsten. Mit dem Mehl bestreuen und gut verrühren. Weißwein zugeben und aufkochen lassen. Ananassaft und aufgefangenen Fischfond zugeben und erneut aufkochen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn erforderlich, mit Mehlschwitze vorsichtig andicken oder aber mit etwas mehr Wein und Saft verdünnen.

Hecht mit Kartoffeln (evtl Speckwürfel) und der oder den Soße(n) servieren.  
Vorgewärmte Teller verwenden!