

Hechkaviar

(benötigtes Kochgeschirr: Schüssel, grobmaschiges Sieb, Löffel)

Rogen eines im Dezember bis Februar gefangenen Hechts

Salz, Pfeffer

Essig, Olivenöl

Senf

Mayonnaise oder Remoulade

Toastbrot oder anderes Brot

ACHTUNG – da es sich hierbei um ein rohes Fischprodukt handelt, ist schnellstmögliche Verarbeitung nach dem Fang des Fisches sowie eine ununterbrochene Kühlung nötig!

Nach dem Fang eines Hechtrogners diesen unmittelbar gekühlt nach Hause transportieren und mit der Verarbeitung des Rogens beginnen!

Rogensäcke entnehmen, abspülen und trockentupfen. Anschließend aufschneiden und die Eier mit einem Löffel durch das Sieb in die Schüssel streichen, damit sie sich von der Haut und den Fäden des Rogensacks trennen.

Für die Rogenmenge eines ca. 70 cm großen Hechts nun in die Schüssel zufügen:
Einen gestrichenen Teelöffel Salz, eine gute Prise Pfeffer, einen Teelöffel Essig, einen Teelöffel Olivenöl, einen gehäuften Teelöffel Senf sowie einen gehäuften Teelöffel Mayonnaise oder Remoulade.

Den Rogen mit den beigefügten Zutaten eine Minute lang kräftig durchrühren.

Nun den Hechkaviar für mindestens 2 Stunden und höchstens 12 Stunden in den Kühlschrank zum Durchziehen stellen.

Zum Servieren den Kaviar auf ein mit Butter bestrichenes Toastbrot oder anderes Brot streichen, eventuell leicht nachsalzen.

.....oder zum Garnieren von kalten Speisen vieler Art verwenden.

ACHTUNG – Reste nicht aufheben, der angerührte Kaviar sollte innerhalb von 12 Stunden verwendet werden!

P.S. War der Fang ein Hechtmilchner, einfach die Hodensäcke zusammen mit der Leber (Gallenblase entfernen!) leicht gesalzen und gepfeffert in Butter rausbraten. Sehr lecker!