

Hecht badisch

Den Hecht schuppen und filetieren.

Die Filets in Stücke schneiden, die Fleischseite Salzen und gut Pfeffern

Anschließend die Stücke, eng aneinander, mit der Hautseite nach oben, in eine Schüssel legen. Mit süßer Sahne übergießen bis die Filetstücke gut bedeckt sind.



Nun 2 Tage in den Kühlschrank.

Die Filetstücke nun mit der Hautseite nach unten in eine Kasserolle legen und halb mit der Sahne bedecken.

Im Backofen bei ca. 180° ca. 30 Minuten backen lassen, die Sahne sollte ca. 10 Minuten lang leichte Blasen entwickeln.



Die Kasserolle aus dem Backofen holen, den Inhalt mit geriebenem Emmentaler bedecken und nochmals für ca. 10 Minuten in den Backofen.

Beilagen: Kartoffeln oder Nudeln

