



Probier Ma(h)l MÜRITZ FISCHTAGE

Strandhotel Goldberg

Rezept für 4 Gäste

Rezept



plau-kocht.de empfiehlt:



Wälder, Seen & mehr

*Filet vom Kölpin Hecht im Speckmantel auf Pfifferlingen
und Petersiliencreme mit Schnittlauchkartoffelstampf*

Zutaten

- 600g Hechtfilet enthäutet
- 8 dünne Scheiben mageren Speck
- 400g frische geputzte Pfifferlinge
- 1 kleine Zwiebel in feinen Würfeln
- 50g Butter
- 150 g saure Sahne
- 100 ml Fischfond
- 1 großes Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 400g gekochte Kartoffeln (mehligkochend)
- 80 ml Milch
- 80g Butter
- ½ Muskatnuss
- Salz/Pfeffer/Zitrone/
Thymian

Das Hechtfilet leicht salzen und mit dem Speck umwickeln in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und im Backofen bei 80°C ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Pfifferlinge in einer Pfanne scharf anbraten und die Zwiebelwürfel dazugeben, mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Milch und 80g Butter aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken die Kartoffeln darin erhitzen und stampfen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Stampfkartoffeln heben.

Den Fischfond aufkochen und die saure Sahne einrühren, erneut aufkochen lassen und mit der Petersilie in einer Küchenmaschine kräftig mixen dabei soll eine schöne grüne Farbe entstehen, mit Salz und etwas Zitrone abschmecken und mit etwas eiskalter Butter aufmixen.

Guten Appetit!