



Jeder kennt ihn, den nahezu sprichwörtlichen „Hecht im Karpfenteich“, Sinnbild eines großen Räubers. Er verschlingt nicht nur Fisch und Frosch, seine Mitbewohner im Wasser, sondern stellt gelegentlich auch Wasservögeln nach. Er wird meistens zwischen 50 und 100 cm lang, kann aber große Einzelgewichte erreichen. Er ist sowohl im fließenden, wie auch im stehenden Gewässer zu Hause. Sein Fleisch ist entsprechend gut. Ihn zu fangen, zu überlisten, ist der Stolz aller Angler. Hecht kann im Ganzen, in Stücken oder als Filet verwendet werden. Er ist sogar zum Räuchern und zum Grillen geeignet.

Geester Hecht

- 1 küchenfertigen Hecht von ca. 1.300 g, Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Speiseöl, 100 g geräucherte Speckscheiben,
- 225 g Creme fraiche, Paprika edelsüß

Den Hecht innen und außen mit Zitronensaft beträufeln. Nach 15 Min. trockentupfen und innen und außen mit Salz, Pfeffer und Speiseöl einreiben. 100 g geräucherte Speckscheiben um den Hecht wickeln, den Fisch in eine gefettete, feuerfeste Form legen, auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben, während des Bratens den Hecht öfters mit dem Bratfett begießen. Nach 50 Min. Bratzeit die Speckscheiben abnehmen. Creme fraiche cremig rühren, über den Hecht gießen, mit Paprika edelsüß bestäuben und noch 10 Min. überbacken. Bratzeit etwa 1 Stunde bei 225 Grad.

Hecht mit Porree-Nudeln

- 250 g Muschelnudeln, 1 EL Öl, 400 g Porree, 50 g Butter, Pfeffer,
- Muskat, 4 Hechtkoteletts, 3 EL Zitrone, 2 EL Mehl

Die Nudeln in reichlich Salzwasser und Öl bissfest kochen. Porree in Ringe schneiden und in 20 g Butter und 5 EL Wasser dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Je 2 Hechtstücke (die zwischenzeitlich in Zitronensaft lagen) von der Mittelgräte lösen, salzen, in Mehl wenden und in der restlichen Butter je Seite in 5 Min. goldgelb braten. Abgetropfte Nudeln mit Porree mischen und die Fischstücke darauf anrichten.