

Hecht in Sahnesoße	
Rezept für	
Zeitaufwand	
Zutaten	Und so wird's gemacht
1,5 kg küchenfertiger Hecht Saft von einer Zitrone 1 mittelgroße Zwiebel 6 Sardellenfilets 80 g Butter Salz 2 Eigelb 250 g saure Sahne frisch gemahlener Pfeffer Butter für die Form	<p>Den Hecht gründlich waschen und trocken tupfen.</p> <p>Mit dem Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten ruhen lassen.</p> <p>Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken.</p> <p>Die Sardellenfilets ebenfalls fein hacken.</p> <p>Die Zwiebel in etwas Butter glasig schwitzen.</p> <p>Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.</p> <p>Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Zwiebel und Sardellen einfüllen .</p> <p>Den Hecht innen und außen salzen und auf die Füllung geben.</p> <p>Die Butter in Flöckchen auf den Hecht geben. Die Form in den Backofen geben und den Hecht ca. 30 Minuten garen. Zwischendurch mit dem entstehenden Saft bestreichen.</p> <p>Anschließend den Hecht aus der Form nehmen und warm stellen.</p> <p>Den Bratensaft durch ein Sieb streichen. Die Eigelbe mit der sauren Sahne verquirlen und unterrühren. Die Soße salzen, pfeffern und noch einmal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.</p> <p>Den Hecht mit der Sahnesoße übergießen und servieren.</p>