



Hecht in Spreewaldsauce mit Spreewälder Gurkensalat und Butterkartöffelchen

Der berühmte Klassiker der Berlinerisch-Brandenburger Küche. – Besucher des Spreewaldes, die dieses Gericht nicht da einmal gegessen haben, kennen den Spreewald nicht.

ZUTATEN:

HECHT:

- 2 Stücke Hecht (Tranchen aus der Mitte à 200 Gramm)
- 400 ml Fischfond
- 1 Bund Suppengrün (Karotte, Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Lauchstange)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zwiebeln
- 8 Pimentkörner
- 2 EL Weißweinessig
- 175 ml helles Bier
- 50 ml Schwarzbier
- Salz

SPREEWALDSAUCE:

- 200 ml Fischesud vom Hecht
- 200 ml Sahne
- 2 EL Creme fraîche (gehäuft)
- 1 – 2 EL Beurre manié (Mehlbutter)
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Dill
- 1 – 2 Spritzer Zitronensaft
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

2 Personen

1 HECHT: Das Wurzelwerk kleinschneiden und mit den Zwiebelscheiben und den Gewürzen im Fischfond aufsetzen. Etwa 20 Minuten köcheln. Die Hechtstücke (Bild 2) in den Sud geben und auf kleiner Flamme 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen. - Fischstücke heraus heben, auf eine gut vorgewärmte Platte geben, mit Alufolie bedecken und warmhalten. Beider Biere in den Fischesud geben und umrühren. - Sofort Sauce bereiten:

2 SPREEWALDSAUCE: Dazu 250 ml Fischesud abnehmen, mit der Sahne und Creme fraîche verrühren und mit Mehlbutter nach Gusto binden. Mit Salz und Pfeffer, evtl. nach Wunsch noch mit etwas Zitronensaft abschmecken. - Kräuter unterrühren oder vor dem Servieren darüber streuen.

3 GURKENSALAT: Zuerst für den Gurkensalat die Schalotten vorbereiten. (Teil 2 der Zutaten des Gurkensalates) - Dazu die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten in ein kleines Töpfchen geben mit Wasser und Essig übergießen, entsprechen der Zutatenliste Salz und Zucker sowie die Gewürze und Dillstängel zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind, aber noch Biss haben.

Schalotten in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Lorbeer, Piment, Pfefferkörner und Dill entfernen, erkalten lassen und für weitere Verwendung beiseite stellen.

Dillspitzen grob hacken. Salatgurken schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne ausschaben. Gurken in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

In Dillessig Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Sonnenblumenöl leicht unterschlagen und mit der Marinade mit dem gehackten Dill unter die Gurken heben. Vorbereitete Schalottenringe vorsichtig unterheben, den Salat 30 Minuten durchziehen lassen und kurz vor dem Auftragen nochmals abschmecken.

SPREEWÄLDER GURKENSALAT:

2 Spreewälder Salatgurken
frisch vom Feld
2 EL Dilllessig
½ Bund Dill (nur die Spitzen)
2 EL Sonnenblumenöl
2 Prisen Zucker
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
2 Schalotten
75 ml Weißweinessig
100 ml Wasser
½ TL Zucker
½ TL Meersalz
4 Stück Piment
6 Pfefferkörner
½ Bund Dill (nur die Stängel)

ANRICHTEN: UND SERVIEREN: Auf große, gut vorgewärmte Teller einen Saucenspiegel aufbringen. Jeweils ein Hechtstück darauf legen. Hecht und Sauce mit gehackter Petersilie und Dill bestreuen. Vorbereitete Salzkartöffelchen in ausgelassener Butter schwenken, aber nicht braten, dahinter auf den Teller geben und nach Gusto mit gehackter Petersilie oder Petersilien-Dillgemisch bestreuen. Gurkensalat daneben anlegen.

Für Gourmets der Fischküche aus dem Spreewald das leckerste Gericht. – Ein trockener, mineralischer Riesling passt sehr gut zu diesem traditionellem Fischgericht aus dem Brandenburgischen. Die Spreewälder wünschen auf Niedersorbisch »Dajso se stodzes!«

ANMERKUNG ZUR SPREEWALDSAUCE: Die Spreewaldsauce ist eine klassische gebundene Sauce der Brandenburger und Berliner Küche. Sie wird vor allem zu gekochtem Fisch wie Aal (Aal grün), Hecht oder Zander gereicht. Auch wenn sie der französischen Béchamelsauce ähnelt, soll sie nicht auf die Hugenotten zurückgehen, sondern älteren, regionalen Ursprungs sein.

Theodor Fontane schrieb zur Spreewaldsauce:

»Das wäre kein Spreewaldsmahl, wenn kein Hecht auf dem Tisch stände, und das wäre kein Hecht, wenn ihn nicht die berühmte Spreewaldsauce begleitete, die mir wichtig genug erscheint, um hier das Rezept in seinen äußersten Umrissen folgen zu lassen. Das Geheimnis dieser Sauce ruht in der kurzen Formel: wenig Butter, aber viel Sahne.«

Wikipedia