

Gefüllter Hecht



Dafür eignet sich am besten ein Hecht von 50-60 cm Länge.

Gekaufte Fische sind in der Regel von der Bauchseite ausgenommen. Gefüllte Fische werden vorzugsweise vom Rücken eingeschnitten und ausgenommen.



Flossen mit einer Schere abschneiden, Kopf gleich hinter den Kiemen mit dem Messer abschneiden.



Bis zur Schwanzflosse sauber auftrennen.



Mit einer stabilen Schere die Gräte entlang dem Rückgrat aufschneiden. Nicht das Messer verwenden!



Rückgrat mit einem scharfen Messer bis zum Rückgrat seitlich einschneiden.



Rückgrat durch Schaben vorsichtig auslösen, ohne die Haut zu verletzen.



Bauch flachdrücken und mit einem Lachsmesser entlang der Gräte einschneiden.



Seitengräte mit dem Messer keilförmig wegschneiden.



Restliche Gräte mit dem Finger ertasten und mit einer stabilen Pinzelle oder einer kleinen Zange ausreißen.



Hecht mit der Hautseite auf eine Folie legen und flachstreichen. Etwas von der vorbereiteten Fisch-Farce darüberstreichen, um Unebenheiten auszugleichen. Leicht mit Sulzpulver betreuen.



Fein gehobelte, blanchierte Karotten darüber legen.



Fischfarce gleichmässig verteilen.



Hecht zusammen mit der Folie vorsichtig einschlagen.



Überstehende Farce entfernen



.... so dass die beiden Bauchseiten nahtlos aneinanderpassen. Fisch komplett in Folie einschlagen, regelmässig einstechen und mit der Folie garen.

