

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Hecht in Essig, Zwiebel & Röstzwiebel

**90 Minuten/aufwendig**



### Zutaten für 6 Personen

600 g \*Hechtfilet (inkl. Abschnitte für den Fischfond), 1 Liter Gemüsefond, 1/16 l Essig, Salz, 3 EL Wermut.

Für den Zwiebel-Fisch-Fond: Abschnitte vom Hechtfilet, 4 Zwiebeln, 2 Liter Gemüsefond, 1/8 l Wermut, 1/8 l Weißwein, Salz, 1 Eiweiß.

Für die Röstzwiebelcreme: 500 g Zwiebeln (geschält und grob geschnitten), 2 EL Butter, Salz.

Außerdem: 6 Jungzwiebeln, Salz, Zucker, weißer Balsamessig, Olivenöl, 2 EL Gemüsefond.

Zum Garnieren: wilde Schafgarbe.

### Zubereitung

Die Jungzwiebeln waschen, die grünen Enden wegschneiden und für den Fond bereitstellen. Den Gemüsefond mit Essig, Salz und Wermut aufkochen. Fond vom Herd nehmen, das zugeputzte Hechtfilet einlegen und gar ziehen lassen. Hechtfilet kalt aus dem Fond nehmen und portionieren.

Für den Zwiebel-Fisch-Fond die beim Zuputzen des Hechts entstandenen Abschnitte zusammen mit den geschälten und grob zusammengeschnittenen Zwiebeln, den Abschnitten von den Jungzwiebeln, Gemüsefond, Wermut, Weißwein, Salz und Eiweiß kalt zustellen und langsam aufkochen lassen. Bei moderater Hitze 1 bis 1 ½ Stunden köcheln lassen. Durch ein Passiersieb seihen und den Fond warm halten. Je nach Geschmack mit etwas Salz nachwürzen.

Für die Röstzwiebelcreme in einem Topf die Butter zergehen lassen und die grob geschnittenen Zwiebeln hinzugeben.

Bei mäßiger Hitze zu goldgelber Farbe anschwitzen, die Flüssigkeit der Zwiebeln sollte dann verdampft sein und die Zwiebeln sehr weich sein. Mit Salz würzen und zu einer Creme mixen.

Die Jungzwiebeln halbieren, kurz in kochendes Salzwasser legen, danach eiskalt abschrecken. Mit Salz, Zucker, Balsamessig, Olivenöl und Gemüsefond eine lauwarme Marinade herstellen und die Jungzwiebeln darin warm ziehen lassen.

Den Hecht in kleinere Stücke schneiden und mit der Röstzwiebelcreme, den Jungzwiebeln und der Schafgarbe in tiefen Tellern anrichten, den Zwiebel-Fisch-Fond zugießen.

\*Als Alternative zum Hecht kann man auch sehr gut Zander verwenden.