Brochet au four (Gebackener Hecht)

Zutaten für 4 Personen:

Hecht von etwa 1,5 kg
50 g Butter
50 g gehackte Petersilie
100 g gehackte Zwiebeln
60 g frisch geriebenes Weißbrot
Butter für die Form
2 Schalotten
Salz, Pfeffer
1/8l Fleischbrühe
1/4l Riesling
1/4l Creme double
¼ Zitrone
etwas Kerbel

Den Hecht schon vom Händler vorsichtig schuppen und ausnehmen lassen. Zu Hause noch einmal gründlich auswaschen. Für die Farce die Butter zimmerwarm und weich werden lassen. Mit der sehr fein gehackten Petersilie und den winzig-feinen Zwiebelchen sowie den frisch geriebenen Bröseln innig vermischen.

Eine feuerfeste Form in Größe des Hechts mit Butter einstreichen. Die gehackten Schalotten darüber streuen und den Hecht darauf legen.

Innen und außen salzen, pfeffern. Die Ober-seite mit der Weissbrotfarce bestreichen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene schieben. Nach 5 Minuten herausziehen, Brühe und Wein angießen. Weitere 20 Minuten braten, dabei häufig begießen. Zum Schluss muss der Hecht eine herrliche braune Kruste haben.

Den Hecht auf eine vorgewärmte Servierplatte legen und im ausgeschalteten Ofen warm halten.

In die Bratform die Creme double gießen, mit dem Holzspachtel die Flüssigkeiten vermischen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Etwas gehackten Kerbel in die Sauce rühren und den Hecht damit umgießen.
Dazu passen frische Nudeln.