

# Pochierter Hecht

## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 kg küchenfertiger Hecht
- 3 Liter Wasser
- 5 Esslöffel Weinessig
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- ½ Bund Dill
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel Senfkörner
- 2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel weiße Pfefferkörner
- 100g Butter
- 1 Teelöffel Limettensaft
- 2 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
- 1/2 ungespritzte Zitrone
- je 1 Sträußchen Dill und Petersilie.

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Den Hecht innen und außen gründlich waschen. Das Wasser mit dem Essig in einem großen Fischkessel zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen und vierteln. Den Sellerie waschen, putzen und in Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem gewaschenen Dill, dem Lorbeerblatt, den Senfkörnern, dem Salz und den Pfefferkörnern ins kochende Wasser geben und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Den Hecht in den Fischkessel legen und im offenen Topf 35 bis 40 Minuten ziehen (pochieren), nicht kochen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit dem Limettensaft und der Petersilie verrühren. Den Hecht auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas Petersilienbutter beträufeln; den Rest gesondert dazu reichen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Den Hecht mit Zitronenscheiben und mit den gewaschenen Kräutersträußchen garnieren.