AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	ganzjährig	Schweiz

HECHT IN CHILI-BUTTER



KURZ VORGESTELLT

Der Bärenwirt im aargauischen Birrwil gilt als versierter Fischkoch. Er kocht nur mit einheimischem Fisch, speziell gerne den selten erhältlichen Hecht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Hechtfilets	1 EL	Sambal Oelek
200 g	Butter	1	Pfefferschote
		0.5 dl	Weisswein

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, kurz aufschäumen lassen bis sie leicht braun wird. Diese Zubereitung wird Haselnussbutter (Beurre noisette) genannt, weil dabei der Milchzucker zu karamellisieren beginnt und nussig schmeckt. Anschliessend Sambal Oelek und fein gehackte Pfefferschoten untermischen.
2. Die Hecht-Filets zurückhaltend mit Cayenne, Salz und Paprika bestreuen, bei mittlerer Hitze auf der Innenseite kurz anziehen, wenden und während 5 Min. zugedeckt durchziehen lassen. Danach mit Weisswein ablöschen.
3. Fischfilets anrichten und die Chili-Butter darüber träufeln.

TIPP: Mit *Salzkartoffeln* und Saisongemüse servieren.

Rezept: Max Eichenberger, Beinwil am See. NZZ Folio, Mai 2008- Foto: compactcook.com