

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



## Hecht auf Linsen mit Specksauce

4 Hechtfilets à 160 g  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl zum Anbraten  
50g Speck in Streifen  
2 gehackte Schalotten  
1 Knoblauchzehe

35 g rote Linsen in Salzwasser gekocht  
3 cl Balsamicoessig  
30 cl Fischfond  
1 Lorbeerblatt  
20 cl Obers  
50 g kalte Butter in kleinen Stücken  
etwas Cayennepfeffer  
Petersilie  
2 Tomaten enthäuten, Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden

Die Hechtfilets würzen, in Öl anbraten und warm stellen  
Speck und Schalotten ansautieren, den Bratfond mit Essig ablöschen, die Linsen und Lorbeerblatt dazugeben und mit Fischfond auffüllen.  
Einkochen lassen, Obers dazu und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen  
zuletzt kalte Butter unterrühren und mit Cayenne abschmecken.  
Die Linsensauce auf warmen Teller verteilen, Hecht darauf anrichten und mit den Tomaten und Petersilie garnieren.