

Märzellerlinge mit Grashächtli

Diese Rezept hat den grossen Nachteil, dass alle Zutaten nur schwer zu beschaffen sind.

Zunächst sind Märzellerlinge für viele Pilzler ein Buch mit sieben Siegeln. Sie sind äusserst schwer zu finden, denn sie sind hervorragend getarnt. Das ist aber auch gut so, denn die wenigen bekannten Vorkommen sind hart umkämpftes Territorium. Und nur wenigen gelingt auch ein Fang.

Dann der Grashächt. Das sind junge Hechte, die im Frühjahr die Grösse einer Forelle haben. Man kriegt sie nur mit Beziehungen zum "Fisch-sherrif"...oder man macht sich strafbar!

Hat man nun beides zur Hand, so kann mit der Zubereitung angefangen werden.

Die Fische werden ausgenommen und 2 Std. mariniert in Salz, Pfeffer und Weisswein.

Danach werden sie in einer Ofenform in Butter gebacken. Hin und wieder etwas aufgiessen mit Marinade.

Unterdessen werden Zwiebel und Knoblauch gerüstet und fein geschnitten.

Märzellerlinge würfeln und kurz darin andünsten. Da dieser Pilz in der Regel viel Wasser zieht, braucht man nicht abzulöschen. Salzen und vom Feuer nehmen.

Pilze für die letzten 10min. zu den Fischen in den Bräter legen und zusammen fertiggaren.

Zum Anrichten etwas Schlagrahm mit dem Bratensaft vermischen.

Nun bieten sich diverse essbare Feldkräuter an, die um diese Jahreszeit besonders zart sind, für eine schmackhafte Zusatzdekoration.

Ich empfehle zu diesem Gericht Trockenreis als Beilage und Champagner als Wein.

Ich werde das Rezept demnächst mit anderen Fisch- /Pilzarten ausprobieren. Falls das zu wesentlichen Neuerungen führt, werde ich darauf eingehen...

Guten Appetit

Stephan Töngi