



Bodensee trifft Schwarzwald

Heimisches Fischküchle

vom Würzbacher Stör und Bodenseehecht

Zutaten für 6 Pers. 12 St

600 gr. Wurzelgemüse nach Gusto, **grob würfeln, im Ofen garen dann grob mixen**

600 gr. Schwarzwald Stör-, Bodensee Hechtfilet, **o. Haut in ca. 4 cm Stücke schneiden, grob hacken**

40 gr. frische Kräuter, **fein gehackt**

Alles mischen, wenn die Masse zu trocken ist, mit Fischfond oder Wasser anfeuchten.

2 St. große Eier

½-1 Zitrone mit Abrieb nach Geschmack **untermischen, mit Salz Pfeffer, Cayennepfeffer,**

evtl. etwas Pernod (Anis) abrunden.

Dazu passt sehr gut, hausgemachte Sahne-Kräuter-Nudeln, oder ein erfrischender quer durch den Gartensalat.