



Frühling – Zeit der großen Hechte größter Räuber der Flüsse und Seen

Im April wenn die Frühlingssonne das Bodenseewasser erwärmt und in der Flachwasserzone die See -Flora zu wachsen beginnt, zieht es die großen Hechte aus der Tiefe des Sees auf die Wiese um dort ihren Rogen an den Grashalmen abzulegen. Bis zu 20 kg Schwer und 40 Jahre alt können Hechte werden.

Die Verwendungsmöglichkeiten großer Hechte in der Küche sind sehr vielseitig. Im Geschmack wesentlich kräftiger als die kleinen Grashechte, die ganz gebraten oder pochiert ihr Optimum erreichen, verarbeiten wir die großen Hechte gerne zu dicken Steaks. Gebraten oder pochiert lassen sich die gefürchteten Y-Gräten mit der Pinzette ziehen, ohne das Fleisch zu beschädigen. So steht einem fast grätenfreien Steakgenuss nichts mehr entgegen. Das Prädikat „garantier Grätenfrei“ können wir unseren Hechtklößchen attestieren. Für diese nutzen wir das eiweißreiche Rückenfleisch der großen Hechte. Fein gecuttert streichen wir das Mus nochmals durch ein Haarsieb in dem dann der kleinste Grat stecken bleibt.

Zur besonderen Delikatesse vom großen Hecht verarbeiten wir die Leber und das Heckkopffleisch zu einem Hechtleberparfait und zu einer Heckkopfsülze.

Hechtleberparfait mit Bülle Chutney und Heckkopfsülze mit Bülle vinaigrette
16,00 €

Steak vom großen Hecht gebraten, mit Kartoffeln und Beurre blanc
34,00 €

Hechtklößchen auf Blattspinat in Weißweinsauce
und Dampfkartoffeln
Mini 26,00 € Groß 30,00 €