**Weißkohlwickel mit Hechtfüllung**

**Weißkohlwickel**

Weißkohlwickel mit Hechtfüllung. Hierzu passt ein Weißburgunder oder Riesling. Den Hecht kauft man am Besten im Feinkost. Man kann dazu [Kartoffelbrei](http://www.vegetarische-rezepte.com/vegetarischerezepte/kartoffelbrei.php) reichen.  
  
**Zutaten:**1 Krautkopf  
350g Hechtfilet  
1 Ei  
1/4 ltr Sahne  
1 Strauß Thymian  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Eßl gehackte Schalotten  
2 Möhren  
Etwas Weißwein  
1/8 ltr Sahne  
300g Butter  
Saft von einer halben Zitrone  
etwas Cayennpfeffer  
  
**Zubereitung:**1. Beim Krautkopf den Strung und die Aussenblätter entfernen.  
2. Die Blätter in Salzwasser blanchieren.  
3. Das Hechtfleisch im Mixer pürieren.  
4. Ei und Sahne verquirlen und mit den Gewürzen abschmecken.  
5. Das Ganze zu dem Hechtfleisch geben und mit dem Mixer durchmischen.  
6. In die abgetrockneten Krautblätter die Hechtfüllung geben und zusammenrollen.  
7. Die Möhren in Streifen schneiden.  
8. Die restlichen Kohlblätter in Streifen schneiden.  
9. In einer gebutterten,flachen Kasserolle,feingehackte Schalotten,die die Möhren,die geschnittenen Kohlblätter und die gefüllten Kohlwickel geben.   
10.Mit etwas Weißwein auffüllen.  
11.Bei 200 Grad im Ofen ca.15-20 Minuten backen.  
  
**Zubereitung der Sauce:**1. Die Sahne in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren.  
2. Die Butter nach und nach unterschlagen.  
3. Alles mit Zitonensaft,Salz und Cayennepfeffer würzen.  
4. Die Wickel mit der Sauce übergiessen.