Hecht auf Patrizierart
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

0,5 kg Hecht, 100 gr durchwachsener Speck, 1 Teelöffel Salz, 4 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Scheibe Weißbrot, 1 Esslöffel Butter, 750 gr Tomaten, 12 grüne Oliven, 1 Esslöffel Mehl, 2 Scheiben Ananas, 8 Prisen Kräutersalz, 0,5 Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Den küchenfertigen Hecht, wenn nötig, noch schuppen und innen und außen gründliche waschen. Den Hecht trockentupfen und die Rückenflosse abschneiden. Den Speck in lange dünne Streifen schneiden und den Hecht so damit spicken, daß die Speckstreifen an beiden Seiten des Rückens herausstehen. Den Fisch innen und außen mit Salz einreiben.

Die Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebel schälen und in Achtel schneiden. Das Weißbrot würfeln. Die Zwiebelachtel und die Weißbrotwürfel in die Bauchhöhle des Fisches füllen und die Öffnung mit Holzspießchen zustecken. Die Butter in einem Fischbräter oder in der Bratreine zerlassen. den Hecht hineinlegen und auf der mittleren Schiebeleiste 40 Minuten braten. Die Tomaten häuten und die Oliven abtropfen lassen. Wenn der Hecht braun wird, die Tomaten und die Oliven um den Hecht legen und den Fisch mit dem Mehl bestäuben. Die Ananasscheiben in gleich große Stücke schneiden, kurz vor Ende der Bratzeit auf dem Hecht verteilen und 2 - 3 Minuten weiterbraten. Den Fisch mit dem Kräutersalz bestreuen. Die Tomaten, die Oliven und die Petersilie um den Fisch anrichten.
Garzeit: 30 - 40 Minuten
Beilage: Kartoffelpüree

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de