

Hecht - Gespickt

Rezept für 4 Personen

- 1 Hecht 4-5 Pfund
- Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 200 bis 300 g fetter Speck
- 60 g Butter
- Käse zum Überbacken
- 2 Tüten Zwiebelsuppe
- Salz
- 2 Becher saure Sahne
- Pfeffer
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Gemüsezwiebel

Hecht gründlich waschen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer einreiben, 35 Minuten ziehen lassen und dann abwaschen.

Mit der Butter das Backblech ausfetten.

Den Hecht mit dem fetten Speck spicken, einen Rest Speck übrig lassen und damit den Fisch auf dem Blech umlegen.
Auch die klein geschnittene Knoblauchzehe und Gemüsezwiebel kommen aufs Backblech.

Das alles kommt für 20 Minuten in den 200 Grad heißen Backofen.

Dann die saure Sahne und Schlagsahne vorsichtig mit zwei Tüten "Maggi Zwiebelsuppe" verrühren und aufs Backblech geben.

Der Fisch kommt nochmals für 15 bis 20 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen.

Kurz vor Ende der Garzeit etwas geraspelten Käse über den Fisch streuen.

Die Sahne-Suppe-Mischung ergibt eine tolle Sauce.

Zutaten: Petersilienkartoffeln eignen sich gut als Beilage.