

Hecht gespickt

Zutaten:

Für 6 Personen:

1 Hecht von etwa 1
1/2kg,
Saft von 1 Zitrone,
je 1/2Teel. Salz und
frisch gemahlener
weißer Pfeffer,
100g fetter Speck,
4 längliche Kartoffeln,
50 g Butter,
1/8 Liter saure Sahne,
5 Esslöffel trockener
Weißwein,
je 1 Teelöffel Butter
und Mehl,
einige Zweige frischer
Dill,
Für die Fettpfanne:
Butter



Email vom 20.01.2007:

Liebes Kochteam,
Danke für dies schöne Rezept. Der Hecht hat uns gut geschmeckt.

Ihre Karin Nahlinger aus 45894 Gelsenkirchen

Zubereitung:

Den Hecht schon beim Einkauf ausnehmen lassen. Den Fisch vorsichtig schuppen, kurz unter fließendem kaltem Wasser säubern und mit Küchentuch trocken tupfen. Von innen und außen mit dem Zitronensaft beträufeln, das Innere mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Den Speck in gleichmäßig schmale Streifen schneiden und mit der Spicknadel so durch den Fisch ziehen, dass auf jeder Seite etwa 2 cm herausschauen. Die Fettpfanne des Backofens leicht buttern. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in die Fettpfanne legen. Den Fisch mit der Bauchöffnung so darauf setzen, dass er stehen bleibt. Die Butter erhitzen und über den Fisch gießen. Den Fisch 25 Minuten auf der unteren Schiene braten. Während der Bratzeit die glatt gerührte saure Sahne über den Fisch geben und bräunen lassen. Eventuell den Bratenfond mit etwas heißem Wasser lösen. Den Hecht vorsichtig auf eine gut vorgewärmte, feuerfeste Platte geben und warm stellen. Den Bratenfond mit dem Weißwein und etwas Wasser lösen. Die Butter mit dem Mehl verkneten und die Sauce damit binden. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb um den Hecht gießen. Mit den gewaschenen Dillzweigen garniert servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln.