

Hecht auf Patrizierart

Rezept für 4 Personen

- 750 g Tomaten
- 1 1/2 kg Hecht
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 TL Salz
- 1 Msp Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 Scheibe Weißbrot
- 1 EL Butter
- 12 grüne Oliven
- 1 EL Mehl
- 2 Scheiben Ananas
- 2 Msp Kräutersalz
- 1/2 Bund Petersilie

Den küchenfertigen Hecht, wenn erforderlich noch schuppen und innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen und die Rückenflosse abschneiden. Den Speck in dünne Streifen schneiden und den Hecht so damit spicken, das die Speckstreifen an beiden Seiten des Rückens herausragen. Den Hecht innen und außen mit Salz einreiben.

Backofen auf 200° vorheizen.

Zwiebel schälen und achteln. Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln die Bauchhöhle des Fisches füllen. Mit Holzstäbchen verschließen. Butter in einer feuerfesten Form zerlassen und den Hecht hineinlegen. Auf der mittleren Schiebeleiste 40 Min. braten.

Tomaten blanchieren und die Haut entfernen. Oliven abtropfen lassen.

Wenn der Hecht braun ist Tomaten und Oliven um den Hecht legen. Den Hecht mit dem Mehl besieben. 5 Min. vor Ende der Bratzeit die in Stücke geschnittenen Ananasscheiben auf dem Hecht verteilen. Petersilie verlesen, waschen und klein zupfen. Den Fisch mit Kräutersalz bestreuen. Auf einer vorgewärmten Platte Tomaten, Oliven um den Fisch anrichten und mit Petersilie garnieren.

Als Beilage: Kartoffelpüree.