



Gebratener Hecht

Zutaten für 2 Personen:

- 1 mittelgroßer Hecht
- 100 g Butter
- 1/8 l saure Sahne
- 8 Tomaten
- 1 Kartoffel
- 30 g Mehl
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

1. Den Hecht von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kartoffel in den Fisch legen und in eine gefettete Auflaufform auf den Bauch stellen.
3. Die Butter erhitzen, den Hecht damit beträufeln und ca. 45 min im auf 220 °C vorgeheizten Backofen backen
4. Den Sud mit Sahne verfeinern, etwas Butter begeben und mit Mehl binden.
5. Tomaten waschen, kreuzweise einritzen, im Backofen grillen. Hecht mit Zitronenspalten garnieren.

Beilage: Kartoffeln