



Badischer Hecht

1 küchenfertiger Hecht abspülen, trocken tupfen
(1 – 1 1/2 kg)

Zitronensaft den Fisch innen und außen damit beträufeln, etwa
15 Minuten stehen lassen, trocken tupfen

Salz, Pfeffer, 2 EL Speiseöl den Fisch innen und außen damit einreiben.
Den Backofen vorheizen

100 g geräucherte Speckscheiben um den Hecht wickeln, den Fisch in eine gefettete, feuerfeste Form legen
und auf einem Rost in den Ofen schieben. Den Hecht während des Bra-
tens mehrmals mit dem Bratfett begießen, nach etwa 50 Minuten Bratzeit
die Speckscheiben abnehmen

1 1/2 Becher (225 g) Crème fraîche cremig rühren, über den Hecht gießen

Paprika edelsüß den Fisch damit bestäuben, noch 5 – 10 Minuten überbacken – fertig.

Garzeit:

Strom etwa 225

Gas etwa 6

Bratzeit etwa 1 Stunde