

## Hecht gebraten

### Zutaten:

- 1 Hecht
- 150 g Räucherspeck
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Bratfett
- 1 1/4 l saure Sahne
- 8 Tomaten
- Butterflöckchen
- 40 g Butter
- 40 g Mehl

### Vorbereitung:

Den Hecht schuppen, ausnehmen, waschen, abtrocknen und den Fischrücken mit Räucherspeckstreifen spicken, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

### Zubereitung:

In einen Bräter stellen, mit heißem Fett begießen und etwa 20 Min. im vorgeheizten Ofen braten.

Den Fisch herausnehmen, Bratensatz mit Sahne und etwas Brühe verrühren, mit Mehlbutter binden; die Soße passieren. Tomaten kreuzweise einschneiden, salzen, pfeffern, je ein Butterflöckchen aufsetzen und einige Minuten gesondert im heißen Ofen garen.

Den Hecht mit Tomaten und Kartoffeln anrichten.