

## Speck-Äschen mit Gemüse

Zutaten f. 4 Pers.: 2 Äschen etwa 1 Kg, 125 g durchwachsenen Speck  
6 enthäutete Tomaten, 2 Auberginen, 1 Stange Porree, 2 Zwiebeln  
50 g Butter o. Margarine, Salz, Zitronensaft.

Zubereitung: Die Äschen schuppen, ausnehmen, Flossen und Schwanz entfernen  
abspülen, trockentupfen, nach belieben mit Zitronensaft beträufeln, etwa 15 min.  
stehen lassen. Mit Salz würzen.

Den Speck in Streifen schneiden, die Fische damit spicken.

Mit dem restlichen Speck eine feuerfeste gefettete Form auslegen.

Die Tomaten und Auberginen in Scheiben schneiden

Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden und alles gleichmäßig auf dem Speck verteilen.

Die Äschen darauflegen, die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 min garen.

Die gegarten Äschen mit dem Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten.