

# Hecht

1 Hecht, ca. 2,5 kg, küchenfertig

1 Zitrone(n), nur den Saft

30 g Butter

4 Tomate(n), gewürfelt

1 Bund Petersilie, gehackt

1 Zwiebel(n), gewürfelt

Senf, süßer

5 EL Curry - Ketchup

200 ml Sahne

100 ml Milch

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

Den Hecht abspülen und trocken tupfen, mit dem Saft der Zitrone beträufeln, salzen und pfeffern.

Eine Fettpfanne diagonal mit Butterstückchen auslegen, darauf Zwiebel- und Tomatenwürfel verteilen sowie gehackte Petersilie.

Den Hecht mit der Bauchseite auf das Gemüsebett setzen, anschließend mit süßem Senf und Curry-Ketchup bestreichen, im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160 – 180 °C etwa 50 bis 55 Minuten garen.

Sahne und Milch vermischen, den Fisch ab und an während des Garens damit beträufeln, erstmals nach etwa 15 Minuten, wenn der Fisch beginnt, trocken zu werden.

Den Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce mit dem Gemüse in einer Sauciere extra dazu reichen und mit Salzkartoffeln und Salat servieren.