

Hecht im Speckmantel mit Pilzen und Knödeln

Zutaten für 4 Personen:

1 küchenfertiger Hecht von ca. 1300 g (vom Händler schuppen lassen)
1 Bund Petersilie
1 Bund Majoran
1 Packung Semmelknödel (Fertigprodukt)
300 g Pfifferlinge oder Champignons
1 Zitrone
weißer Pfeffer
Salz
300 g Frühstücksspeck in Scheiben
100 g Butter
Backpapier

Zubereitung:

Vom Hecht die Rücken-, Brust- und Bauchflossen abschneiden. Kräuter waschen, etwas für die Garnitur aufheben und den Rest hacken.

Backofen auf 200 °C vorheizen, die Fettpfanne heraus nehmen und mit Backpapier auslegen. Knödel nach Packungsanweisung vorbereiten. Pilze mit Küchenkrepp säubern und evtl. klein schneiden. Die Zitrone in 8 Spalten schneiden.

Hecht innen mit Pfeffer und Salz würzen und die Kräuter in die Bauchhöhle geben. Mit Speckscheiben umwickeln und auf die Fettpfanne setzen. Auf der mittleren Schiene in den Backofen geben und 25-30 Minuten garen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit auf 180 °C herunterschalten.

Inzwischen die Knödel garen und die Pilze in etwas Butter 5 Minuten dünsten. Restliche Butter erhitzen und mit den Pilzen über die fertigen Knödel geben. Den Hecht mit Kräutern und Zitronenachteln garniert anrichten. (FIZ)