

Äschen mit Speck im Gemüsebett	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca. 1 Stunde
Zutaten	Und so wird's gemacht
4 Äschen 200 gr durchwachsener Speck 6 enthäutete Tomaten 2 Auberginen 1 Stange Porree 2 Zwiebeln 50 gr Butter Salz Zitronensaft	<p>Die Äschen schuppen, ausnehmen, Flossen und Schwanz entfernen, abspülen, trocken tupfen und nach belieben mit Zitronensaft beträufeln.</p> <p>15 Minuten ziehen lassen, dann leicht mit Salz würzen.</p> <p>Den Speck in Streifen schneiden und den Fisch damit spicken.</p> <p>Mit dem restlichen Speck eine gefettete, feuerfeste Form auslegen.</p> <p>Die Tomaten und Auberginen in Streifen, den Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden und alles gleichmäßig auf dem Speck verteilen.</p> <p>Den Fisch im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten garen und mit dem Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten.</p> <p>Dazu passen Folienkartoffeln mit einem Dipp aus saurer Sahne, Creme fraiche und frischen Kräutern.</p>