

## Hecht aus dem Ofen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Braten/Backen: ca. 40 Min.

---

**je 500g weisse und grüne Spargeln**, schräg, in ca. 6 cm langen Stücken

2 EL Olivenöl

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

---

1 Hecht (ca. 1,3 kg), küchenfertig

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

---

1 Bund Pfefferminze

1 unbehandelte Zitrone, in dünnen Scheiben

300g Cherry-Tomaten am Zweig, in 4 Zweiglein geteilt

1. Spargelstücke, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer grossen Schüssel mischen, auf einem Backblech verteilen.

**Braten:** 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Spargeln mit dem Blech herausnehmen, Hitze auf 160 Grad reduzieren.

2. Hecht innen und aussen kalt abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen, mit Olivenöl bestreichen, innen und aussen würzen.

3. Die Hälfte der Pfefferminzzweige und Zitronenscheiben in den Fisch geben, diesen auf die Spargeln legen, mit der restlichen Pfefferminze und Zitronenscheiben bedecken. Tomatenzweige auf die Spargeln legen.

**Braten:** ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Der Fisch kann bei 60 Grad bis zu 20 Min. warm gehalten werden.

**Dazu passt:** Knoblauch-Chili Mayonnaise.

**Tipp:** Hecht mit Specktranchen belegen.

