



Schleie

Schleie blau mit Senfbutter
Schleie in Bratfolie
Schleie mit feinem Gemüse
Schleien in heller Sosse
Schleie gebraten
Schleie in Buttertunke

Schleie blau mit Senfbutter

Zutaten f. 4 Pers.: 1 Schlei ca. 2 kg, 1/2 Tasse Essigessenz (25%)

2 Möhren, 2 St. Porree, 125g Sellerie, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, Salz.

Für die Senfbutter: 125g Butter, 4 EL Senf, 1TL Zucker.

**Zubereitung: Schlei ausnehmen, vorsichtig waschen
(Schleimhaut darf nicht verletzt werden).**

Mit Essigessenz begießen.

Porreestangen putzen und in feine Längsstreifen schneiden.

Möhren und Sellerie schälen und ebenfalls in feine Längsstreifen schneiden.

Zwiebel vierteln.

Alles in reichlich Wasser mit Lorbeerblätter, Salz, Essigessenz aufkochen.

Nach ca. 10 min. Kochzeit die Schlei hinzugeben und 25-30 min. garziehen lassen.

Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflossen leicht herausziehen lassen.

**Für die Senfbutter, die Butter in einem Topf schmelzen, den Senf hinzugeben,
mit dem Zucker abschmecken.**

Den Fisch in Portionen teilen und mit Petersilienkartoffeln servieren.

Schleie in Bratfolie

Zutaten f. 4 Pers.: 4 küchenfertige Schleie je 350-400 g

1 Bd . Petersilie

1/2 Mohrrübe

2 Zweige Selleriegrün

1 Zwiebel

8 weiße Pfefferkörner

100 ml trockener Weißwein

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

für die Sauce: 20 g Butter

1 gehackte Schalotte

50 ml Sahne

200 ml Hühnerbrühe

Fischfond aus der Bratfolie

Kartoffelmehl

1 EL feingeschnittene Petersilie

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Zitronensaft

Zubereitung: Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Schleie innen leicht pfeffern und salzen.

Petersilie waschen und je zwei Stängel in jede Schleie einlegen.

Bratfolie nach Packungsangabe vorbereiten.

Schleien nebeneinander in die Bratfolie legen.

Mohrrübe und Zwiebel schälen, klein schneiden und zusammen mit Pfefferkörnern und Selleriegrün in die Bratfolie geben.

Den Weißwein angießen, die Bratfolie schließen.

Auf dem Rost mit untergeschobener Fettpfanne auf der Mittelschiene in den Backofen geben.

Nach Ende der Garzeit (ca. 25 min.) die Schleien aus der Bratfolie nehmen, auf eine Servierplatte legen, mit Alufolie abdecken und im abgeschalteten Backofen warm halten.

Den Bratensaft durch ein Haarsieb in eine Schüssel gießen.

Sauce:

Im Stieltopf die Butter erhitzen, die Schalotte zugeben und glasig werden lassen.

Die Sahne zugießen und aufkochen.

Die Hühnerbrühe zufügen, erneut aufkochen lassen, dann den Bratensaft zugeben.

Sauce mit in kaltem Wasser gelöstem Kartoffelmehl leicht binden.

Petersilie zur Sauce geben, diese mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Zu den Schleien und den Beilagen servieren.

Beilagen: Naturreis; Salat, süß- sauer angerichtet.

Zubereitungszeit: ca. 60 min.

Schleie mit feinem Gemüse

Zutaten f. 4 Pers.: 250 g Möhren

250 g Staudensellerie

2 Stangen Lauchzwiebeln

4 Schleienfilets

1 Zitrone

Salz

1 Lorbeerblatt

Pfefferkörner

1/2 ltr. trockener Weißwein

Zubereitung: Möhren waschen und schälen.

Den Staudensellerie zerteilen und holzige Stellen wegschneiden.

Lauchzwiebeln putzen und alles klein schneiden.

Die Filets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen.

Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und salzen.

Gemüse, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einen Bräter geben.

Die Filets auf das Gemüse legen. Wein hinzu gießen.

Auf mittleren Rost in den kalten Backofen schieben.

Bei 200°C ca. 30 Min. garen.

Den Fisch auf dem Gemüse anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 min.

Schleien in heller Sosse

Zutaten f. 4 Pers.: 4 Schleie a ca. 400g, 1 EL Essig, 40g Butter, 40g Mehl

3/4 ltr. Brühe, 1 Eigelb, 1 EL Kapern, Salz.

Zubereitung: Die ausgenommenen Schlei waschen und mit Essig und Salz einreiben.

In der erhitzten Butter das Mehl leicht gelb schwitzen lassen

und mit heißer Gemüsebrühe ablöschen.

Die Schleien dazulegen, aufkochen und ca. 15 min. ziehen lassen.

Die garen Fische auf eine erwärmte Platte legen und die Soße mit dem Eigelb abziehen, mit Kapern anreichern und nach belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Dazu passen ein frischer Salat und ein trockener Weißwein

Schleie gebraten

1 Schleie

Salz, Pfeffer

Butter

Saure Sahne

Kapern

Zitronensaft

Zitronenschale

Paniermehl

Man putzt die große Schleie und schneidet sie der Länge nach ein, aber nicht durch, damit der Fisch ganz bleibt, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, bestreicht ihn mit zergangener Butter und brät ihn auf dem Rost. Ist er durchaus gebraten, legt man ihn auf eine Schüssel, gibt ein Stück Butter, einige Löffel saure Rahm, Kapern, Zitronensaft, ein Stück Zitronenschale und eine Hand voll geriebenes Weißbrot (Paniermehl) daran, deckt auf die Schüssel einen Deckel mit Kohlen und lässt den Fisch so zugedeckt nochmals auf dem Herd aufkochen.

Schleie in Buttertunke

2-4 Schleien, 1 Esslöffel Essig, Salz, 40 g Butter, 40 g Mehl, ¾ l Brühe, 1 Esslöffel Kapern, 1 Eigelb

Die ausgenommenen Schleien waschen, mit Essig und Salz einreiben. Kleine Fische ganz lassen, große quer teilen. In der erhitzten Butter das Mehl lichtgelb schwitzen, Gemüsebrühe auffüllen, durchkochen. Mit den Schleien aufkochen und in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Fische auf eine heiße Platte heben. Die ganzen oder gehackten Kapern zur Tunke geben, mit Eigelb abziehen und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken. Etwas Tunke über die Schleien gießen, den Rest gesondert auftragen. Salzkartoffeln und Salat ergänzen das