



Konkurrenz für Karpfen

ZUTATEN (für 4 Personen)

Schleie im Weißwein-Sud

- 1 Schleie, ca. 2 Pfund
- 50 ml Olivenöl
- 3 Brühwürfel Gemüseextrakt mit Kräutern (z. B. Thymian & Basilikum)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 200–300 ml Weißwein

Zum Garnieren:
Zitronen, Petersilie (glatt)

Karpfen haben der Schleie als Speisefisch schon lange den Rang abgelaufen. Dabei braucht sich die grüne Schönheit, was den Geschmack angeht, nicht hinter ihrer großen Schwester zu verstecken. Zumal wenn ein Sud aus Wein und Gemüse das Ganze abrundet.

Zubereitung:

Schleie ausnehmen, abspülen und dabei den Schleim komplett entfernen. Fisch in eine ovale Auflaufform legen. Das Öl auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Gewürzwürfel zerstoßen und in die Bauchhöhle des Fisches geben. Zwiebeln in dünne Ringe, Paprika in dünne Streifen schneiden.

Zwiebelringe und die Hälfte der Paprika ebenfalls in den Fisch füllen. Frühlingszwiebeln der Länge nach teilen und zusammen mit den restlichen Paprikascheiben um den Fisch legen. Zum Schluss den Wein über den Fisch gießen.

Danach kommt die Schleie für 40 bis 60 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Back-

ofen. Sollte der Fisch vor Ablauf der Garzeit zu stark bräunen, decken Sie ihn mit Alufolie ab. Serviert wird die Schleie in der (mit Zitronenscheiben und Petersilie garnierten) Form. Dazu schmecken Salzkartoffeln und ein gut gekühlter trockener Weißwein.

Mary-Paz G. Bueno