

## Schleie blau mit Senfbutter

Zutaten f. 4 Personen

1 Schleie ca. 1,5 kg, 1/2 Tasse Essigessenz (25%)  
3 Möhren, 1 St. Porree, 150g Sellerie, 1 Zwiebel,

2 Lorbeerblätter, Salz.

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

Zubereitung: Die Schleie ausnehmen und vorsichtig waschen (Schleimhaut darf nicht verletzt werden).

Mit Essigessenz begießen.

Die Porreestange putzen und in feine Längsstreifen schneiden.

Die Möhren und den 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 Schleie 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.