

Schleie auf Greizer Art

Zutaten:

für 4 Personen

4 Schleie, a 350g ausgenommen
150 ml Essig
200g Zwiebeln
5 Sardellenfilets in Öl
1 Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
125g Butter

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die Fische vorsichtig innen und außen unter fließendem Wasser abspülen und nebeneinander in eine Form legen.

Den Essig aufkochen und über die Fische gießen. Die Fische darin 3 Minuten ziehen lassen. Den Essig abgießen. Die Fische salzen.

Während die Fische blau ziehen, die Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und in eine ofenfeste Form geben.

Die Sardellenfilets fein hacken. Die Zitrone waschen, abtrocknen, dünn schälen und den Saft auspressen.

Von der Petersilie etwas abnehmen und beiseite legen, den Rest auf die Zwiebel legen und mit Sardellen bestreuen. Die Zitronenschale in die Form geben. Die Schleie vorsichtig auf das Zwiebelbett legen.

Butter aufkochen, mit Zitronensaft verrühren und heiß über die Schleie gießen.

Die Form mit Alufolie fest verschließen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von oben einsetzen. Die Fische bei 200 Grad 30 Minuten garen.

Die Fische vorsichtig aus der Form heben, auf eine Servierplatte legen und im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Petersilie und Zitronenschale aus der Form entfernen. Die Zwiebeln mit der Schaumkelle herausheben und auf die Fische geben.

Den Sud aus der Form durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf umgießen. Blättchen von der beiseite gelegten Petersilie in den Topf geben und kurz aufkochen. Die Sauce abschmecken und zum Fisch servieren.