

Schleie mit feinem Gemüse

Zutaten:

für 2 Personen

250g Möhren
250g Staudensellerie
2 Stangen Lauchzwiebeln
4 Schleienfilets
1 Zitrone
Salz
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner, einige
1 Tasse Weißwein, trockener

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:

1. Möhren waschen und schälen. Den Staudensellerie zerteilen und holzige Stellen wegschneiden. Lauchzwiebeln putzen und alles klein schneiden.
2. Die Filets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und salzen.
3. Gemüse, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einen Bräter geben. Die Filets auf das Gemüse legen. Wein hinzu gießen.
4. Auf mittleren Rost in den kalten Backofen schieben. Bei 200°(Gas Stufe 3) 30 Min. garen.
- 5 Den Fisch auf dem Gemüse anrichten.