

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Schleien gegrillt

100 g Butter
Zitronensaft
1 EL gehackter Petersilie
Salz
Pfeffer
4 küchenfertige Schleien à 200 g
1 Stück Alufolie
3 EL Öl
Tomatenachtel
Petersilie
Zitronenscheiben

Die Butter schaumig rühren, 1 EL Zitronensaft und die Petersilie untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schleien waschen, abtrocknen, den schwarzen Streifen am Rückgrat mit dem Daumnagel herausschälen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Alufolie mit 1 EL Öl bestreichen, die Schleien darauf legen, mit dem restlichen Öl beträufeln und unter den vorgeheizten Grill schieben. Den garen Fisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Tomatenachteln, Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Grillzeit: Strom: pro Seite ca. 7 Minuten Gas: pro Seite ca. 6 Minuten. Beigabe: Toast oder Salzkartoffeln, grüner Salat.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00