

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister  
Ulrich Richter**

**04924 Thalberg**  
*Liebenwerdaer Strasse 39*

## Schleie in heller Soße

4 Portionen  
4 Schleien à 350 g  
1 EL Essig  
40 g Butter  
40 g Mehl  
3/4 l Brühe  
1 Eigelb  
1 EL Kapern  
Salz

Die ausgenommenen Schleie waschen und mit Essig und Salz einreiben. In der erhitzten Butter das Mehl leicht gelb schwitzen lassen und mit heißer Gemüsebrühe ablöschen. Die Schleien dazulegen, aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die garen Fische auf eine erwärmte Platte legen und die Soße mit dem Eigelb abziehen, mit Kapern anreichern und nach belieben mit Zitronensaft abschmecken.

## Schleien in Weißweinsauce

4 Portionen  
4 kleine Schleien  
12 Schalotten  
2 Karotten  
1 kleine Stange Lauch  
2 Gläser Weißwein  
1 Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
150 g Butter

Die Schalotten schälen, die Karotten und den Lauch in Scheiben schneiden, in Butter anbraten und auf den Boden eines Bräters verteilen. Die Schleien mit Salz abreiben, gut waschen, innen und außen salzen und jeweils etwas Petersilie in die Bauchhöhle stecken. Auf das Gemüse legen, pfeffern und den Weißwein dazugießen. Die Fische etwa 20 Minuten im Ofen braten. Mit dem Gemüse auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Petersilie dekorieren und die restliche Butter Stückchenweise in die Bratensauce einrühren.

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

Öffnungszeiten: Mon – Don: 9.00 – 17.00  
Freitag: 9.00 – 18.00  
Samstag: 9.00 – 12.00