

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Schleie in Bratfolie

4 Portionen

4 küchenfertige Schleien à 350 - 400 g
1 Bund Petersilie
1/2 Mohrrübe
2 Zweige Selleriegrün
1 Zwiebel
8 weiße Pfefferkörner
100 ml trockener Weißwein
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Für die Sauce:

20 g Butter
1 gehackte Schalotte
50 ml Sahne
200 ml Hühnerbrühe
Fischfond aus der Bratfolie
Kartoffelmehl
1 EL fein geschnittene Petersilie
Pfeffer
Salz
Zitronensaft

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schleie innen leicht pfeffern und salzen. Petersilie waschen und je zwei Stängel in jede Schleie einlegen. Bratfolie nach Packungsangabe vorbereiten. Schleien nebeneinander in die Bratfolie legen. Mohrrübe und Zwiebel schälen, klein schneiden und zusammen mit Pfefferkörnern und Selleriegrün in die Bratfolie geben. Den Weißwein angießen, die Bratfolie schließen. Auf dem Rost mit untergeschobener Fettpfanne auf der Mittelschiene in den Backofen geben. Nach Ende der Garzeit (ca. 25 Minuten) die Schleien aus der Bratfolie nehmen, auf eine Servierplatte legen, mit Alufolie abdecken und im abgeschalteten Backofen warm halten. Den Bratensaft durch ein Haarsieb in eine Schüssel gießen. Sauce: Im Stieltopf die Butter erhitzen, die Schalotte zugeben und glasig werden lassen. Die Sahne zugießen und aufkochen. Die Hühnerbrühe zufügen, erneut aufkochen lassen, dann den Bratensaft zugeben. Sauce mit in kaltem Wasser gelöstem Kartoffelmehl leicht binden. Petersilie zur Sauce geben, diese mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Zu den Schleien und den Beilagen servieren. Beilagen: Naturreis, Salat süß- sauer angerichtet.

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