



Schleie

1 oder 2 küchenfertige Schleien abspülen, trocken tupfen
(1 – 1 1/2 kg)

Zitronensaft. den Fisch innen und außen damit beträufeln, etwa
15 Minuten stehen lassen, trocken tupfen

Salz den Fisch innen und außen damit einreiben

1/2 Bund Petersilie

1 Zweig Thymian. Kräuter abspülen, trocken tupfen und fein hacken

30 g Butter in einem flachen Topf erhitzen

1 Lorbeerblatt

4 Pfefferkörner. mit den Kräutern zum Butter geben

2 – 4 Zwiebeln schälen und halbieren. Die Zwiebeln in jeden Fisch
mit der Schnittfläche nach unten legen.
Schleien mit dem Rücken nach oben in den Topf legen

1/8 l Weißwein. den Fisch damit übergießen. Kurz aufkochen, bei
schwacher Hitze 15 Minuten zugedeckt dünsten

Grill vorheizen

Etwas Butter zum Einfetten einer feuerfesten Form

3 Schalotten schälen, fein hacken und ca. 5 Minuten glasig braten
Fisch aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und
vorsichtig auf die Schalotten setzen.

1/8 l Fischsud durch einen Sieb in einen Topf gießen, etwas einkochen lassen

1/8 l Sahne. beides in einer Schüssel verrühren, mit dem Schneebesen unter
den heißen Fischsud rühren

2 Eigelb

50 g Butter darunter schlagen
Soße über die Schleien gießen, das Ganze 5 Minuten unter
den vorgeheizten Grill schieben.
Mit Petersilie in der Form servieren – fertig.

.....