

# Rezepte

## Gefüllte Schleie

### Zutaten für 4 Portionen

4 Schleien	Pfeffer
Salz	Muskat
Zitronensaft	50 g gehackte Mandeln
Suppengrün	4 Eigelb
80 g Butter	10 g Kartoffel- oder Maisstärke
1 EL Petersilie,	
2 EL Semmelbrösel	
1 Zwiebel	

### Zubereitung

Den Fisch am Rücken einschneiden und das Fischfleisch und die Gräten so heraustrennen, dass Haut, Kopf und Schwanz dabei unverseht und zusammenhängend bleiben. Das Fleisch von den Gräten lösen und durch den Fleischwolf drehen. Gräten mit Salz, Zitronensaft und Suppengrün aufsetzen – 25 Minuten kochen und durchsieben.

Butter in der Pfanne erhitzen, Petersilie und Semmelbrösel hinzugeben und kräftig andünsten. Etwas abkühlen lassen, dann feingehackte Zwiebeln, Gewürze und Mandeln einrühren und 2 Eigelb gründlich mit der Farce vermischen. Die Farce in die Fischhäute füllen und zunähen. Gefüllte Fische in der Kochbrühe langsam sanft garen und vorsichtig herausnehmen.

Brühe mit kalt angerührter Speisestärke und den restlichen 2 Eigelb binden und abschmecken. Fische auf einer Platte mit der Sauce überziehen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Quelle: Biofische kochen Rezeptsammlung (Seite 80).

Herausgeber: Marc Mößmer, ARGE Biofisch – in Zusammenarbeit mit NÖ Teichwirteverband und Teichwirte- und Fischzüchterverband Steiermark.



© Biofisch | Ingo Pertramer

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2024

Band/Volume: [77](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Rezepte 32](#)