

Schleie auf Greizer Art

Die Fische vorsichtig innen und aussen unter fliessendem Wasser abspuelen und nebeneinander in eine Form und mit Sardellen bestreuen. Die Zitronenschale in die Form geben. Die Schleie vorsichtig auf das Zwiebelbett legen. Butter aufkochen, mit Zitronensaft verruehren und heiss ueber die Schleie giessen. Die Form mit Alufolie fest verschliessen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von oben einsetzen. Die Fische bei 200 Grad 30 Minuten garen. Die Fische vorsichtig aus der Form heben, auf eine Servierplatte legen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Petersilie und Zitronenschale aus der Form entfernen. Die Zwiebeln mit der Schaumkelle herausheben und auf die Fische geben. Den Sud aus der Form durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf umgiessen. Blaettchen von der beiseite gelegten Petersilie in den Topf geben und kurz aufkochen. Die Sauce abschmecken und zum Fisch servieren. Den Essig aufkochen und ueber die Fische giessen. Die Fische darin 3 Minuten ziehen lassen. Den Essig abgiessen. Die Fische salzen. Waehrend die Fische blau ziehen, die Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Die Sardellenfilets fein hacken. Die Zitrone waschen, abtrocknen, duenn schaelen und den Saft auspressen. Von der Petersilie etwas abnehmen und beiseite legen, den Rest auf die Zwiebel legen