

Gebratene Schleie

Zeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

1 kg kleine Schleie
Salz
Pfeffer
4 Schalotten
2 TL gehackte Petersilie
Saft 1/2 Zitrone
2 Eier
1 EL Butter
Mehl
Butter zum Braten
Haushofmeister-Butter
Zitronenschnitzen
Petersilie

Zubereitung:

Schleie zurichten und waschen. Auf beiden Seiten kleine Querschnitte anbringen. Würzen, mit gehackten Schalotten und Petersilie bestreut und mit Zitronensaft beträufelt, 30 Minuten ziehen lassen. Geschlagene Eier mit zerlassener Butter vermengen. Die Fische eintauchen und in Mehl wenden. In reichlich heißer Butter, allseitig braten. Oder auf den Rost gelegt, mit Butter beträufelt fertigstellen. Beim Anrichten mit Haushofmeister-Butter belegen und mit Zitronenschnitzen und Petersiliensträußchen garnieren.

Beigabe: Fischkartoffeln.