



## Fisch Rezepte

---

### Brachsen gebacken

*(Zutaten für 4 Personen)*

1 Brachse, ca. 1,5 kg  
3 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
5-6 Schalotten, 2 Bund Petersilie  
1/4 Knolle Sellerie, 2 Möhren  
30 g Butter, 1 TL scharfer Senf  
2 Knoblauchzehen  
1/8 L trockener Weißwein

### Zubereitung

1. Die Brachse ausnehmen, mit dem Messer oder Fischschupper sorgfältig entschuppen. Sie Flossen sollte man nicht entfernen, da sich am Flossenansatz zahlreiche kleine Gräten befinden. Schneidet man die Flossen nicht ab, warnen diese später beim Essen vor diesen kleinen Gräten. Die Brachse zum Schluss sorgfältig unter Wasser spülen und danach trocken tupfen.
2. Da die Brachse zahlreiche Gräten hat, sollte man die Seiten alle 5 mm bis auf die Mittelgräte einschneiden, um zumindest die feinen Gräten zu zerschneiden.
3. Die Schalotten und 1 Bund Petersilie mit einem scharfen Messer klein schneiden und mit 10 g Butter ca. 10 Minuten dünsten.
4. Nun die Brachse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.
5. Den Bauch des Fisches mit 50% der Petersilien/Schalotten-Mischung und den 2 Knoblauchzehen füllen.
6. Den Fisch außen mit Senf einreiben.
7. Einen Bräter einfetten und die Brachse reinlegen.
8. Die Sellerieknolle und die 2 Möhren zerteilen und um den Fisch verteilen. Das Ganze mit dem Weißwein übergießen.
9. Den Bräter mit Alufolie abdecken und in einem vorgeheizten Backofen bei 200 °C ungefähr 20 Minuten backen. Danach die Alufolie entfernen.
10. Die Brachse nun ca. 10 Minuten weiterbacken.
11. Die übrige (weiche) Butter mit der restlichen Petersilien/Schalotten-Mischung verrühren und die Brachse damit überstreichen.
12. Als Beilage empfehlen wir Petersilienkartoffeln und einen grünen Salat.