



## Fisch Rezepte

---

### Schleie gebraten

*(Zutaten für 2 Personen)*

2 ganze Schleien zu je ca. 400 g

1 Bund Petersilie

1 Zitrone

Salz, weißer Pfeffer, 1-2 Knoblauchzehen

Mehl, Olivenöl

*Beilagen:*

100 g Butter

500 g Kartoffeln

### Zubereitung

1. Die Schleien ausnehmen, gründlich waschen und trocken tupfen. Haut und Schuppen nicht entfernen, nur den Schleim abwaschen.
2. Die Petersilie und die Knoblauchzehen mit einem Wiegemesser (oder einem normalen, scharfen Messer) klein hacken. Von der Zitrone 2 Scheiben abschneiden.
3. Die Fische nun innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.
4. Den Bauch mit etwas Petersilie und dem Knoblauch füllen.
5. Die Schleien nun auf einem Teller in Mehl wälzen.
6. Die Kartoffeln schälen und kochen. Wenn sie gar sind in, ein Sieb schütten und das Wasser abschütteln.
7. Nun das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und danach die Schleien von jeder Seite ungefähr 2-3 Minuten goldgelb braten. Die Schleien sind gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Danach die Fische warm stellen.
8. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Kartoffeln hinzugeben, mit Salz würzen und die restliche Petersilie darüber verteilen. Das Ganze nun kurz ziehen lassen.
9. Die Schleien zusammen mit den Petersilienkartoffeln anrichten und mit jeweils einer Zitronenscheibe garnieren.