



Schleie nach Pfäffiker Art - mit Champignon-Rahmsauce

Ganz unverhofft bin ich zu einer ganz frischen Schleie gekommen. Hansueli hat sie aus dem Pfäffikersee gezogen, ausgenommen und sie mir spontan geschenkt. Inklusive ein paar Tipps zur Zubereitung. Herzlichen Dank Hansueli!

Die karpfenähnliche Schleie zählt nicht zu den "Edelfischen", doch ihr Fleisch ist sehr fest und schmackhaft. Sie ist ein Grundfisch und steht im Verruf modrig zu schmecken. Dem ist aber bei Fischen aus Wildfang in sauberen Gewässern nicht ganz so. Gewiss, ein leicht moosiger Geschmack bleibt auch nach der Zubereitung erhalten, trotzdem zähle ich sie zu den Delikatessen, wobei mir die feste Konsistenz des Fleisches besonders gut gefällt. Die Gräten der Schleie sind recht grob und lassen sich beim Essen gut aus dem Fleisch ziehen. Ich habe die Schleie tranchiert, vielleicht lassen sich die Gräten bei einer anderen Schnittart bereits vorab besser entfernen.

Zubereitet habe ich die Schleie im Ofen an einer sämigen Champignon-Zwiebelsauce, inspiriert von einem Karpfenrezept nach polnischer Art.

Zutaten (min. 2 Portionen)

1 frische Schleie ca. 1,2kg
Salz und Essig

Marinade:

2dl Weisswein
1El Zitronensaft
2Tl Koriander
schwarzer Pfeffer

Pilzsauce:

2 Zwiebeln (ca. 100g)
250g Champignons

1 Zweig frischer Rosmarin
 Bratbutter

30g Tafelbutter
20g Mehl
1dl Weisswein
2dl Gemüsebouillon
100g Sauerrahm
 schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schleie präparieren:

Schleie ringsum kräftig salzen und mit 2dl heissem Essig übergossen. Damit verfestigt sich der Schleim und kann unter fließendem Wasser gut abgebürstet werden.

Kopf hinter den Kiemen abschneiden, Schwanzflosse ebenfalls abschneiden. Flossen mit einem scharfen, spitzen Messer herausschneiden. Den Rumpf in ca. 2cm breite Tranchen schneiden. Ein langes, scharfes Messer ist dabei unabdinglich. Die Tranchen unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Mit Haushaltspapier trocknen.

Marinade:

Koriander im Mörser zerstoßen. Weisswein und Zitronensaft aufkochen, Koriander zugeben und reichlich pfeffern. Sobald die Marinade köchelt, Herdplatte ausschalten und 15 Minuten auf der heißen Herdplatte ziehen lassen.

Marinade absieben und über die Fischtranchen gießen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Pilzsauce:

Zwiebeln halbieren und in grobe Streifen schneiden. Champignons bei Bedarf putzen, verfärbter Teil des Stiels abschneiden. Die Pilze in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken.

Alles zusammen bei guter Hitze in Bratbutter anbraten und ca. 15 Minuten dünsten. Dabei ab und zu wenden. Auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Bratpfanne ausspülen und trocknen. Temperatur der Kochplatte aufs Minimum reduzieren. Tafelbutter zergehen lassen, dann das Mehl zugeben, verrühren bis die Masse klumpt (sie darf aber nicht braun werden). Zuerst den Weisswein ständigem Rühren schluckweise zugeben. Es sollte ein zähflüssiger Brei entstehen. Bouillon dazugießen und gut einrühren. 10 Minuten leicht blubbern lassen (Das lässt den Mehlgeschmack verschwinden).

Sauerrahm und die gebratenen Champignons zugeben, vermischen und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Finish:

Ofen auf 200° vorheizen.

Fischtranchen aus der Marinade nehmen (Marinade weggiessen) und mit Küchenpapier trocknen und danach leicht salzen. Ringsum leicht bemehlen. In Bratbutter beidseitig

anbraten und in eine ausgebutterte Gratinform legen, die Pilzsauce darüber verteilen und in die Mitte des Ofens einschieben. 30 Minuten gratinieren.



Schleie einsalzen und mit heissem Essig übergießen. Das bindet den Schleim.





Zutaten Marinade



Zutaten Champignon-Zwiebelsauce





Mehl in Butter anschwitzen



Grundsauce mit Mehl, Weisswein unnd Bouillon





Schleie anbraten



Ofenbereite Schleie mit Sauce



Gratiniert...

