Schleie nach Pfäffiker Art - mit Champignon-Rahmsauce

Ganz unverhofft bin ich zu einer ganz frischen Schleie gekommen. Hansueli hat sie aus dem Pfäffikerse 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 Karpfenrezpt 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 übergiessen. 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 Haushaltpapier trocknen.

Marinade:
Koriander im Mörser zerstosen. 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).

Sauerahm 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...