

Schleie nach Kaiser-Wilhelm-Art

Zutaten:

1 Schleie ca 300-350g
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten
etwas Mehl
100g Champignons
20g Speckwürfel
20g Zwiebelwürfel
20g Butter
Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
2 cl braune Grundsoße (eventuell
Soßenwürfel).

Zubereitung:

Schleie gründlich säubern, mit einem Küchentuch abtupfen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im Mehl wenden. In einer großen Pfanne vorsichtig auf beiden Seiten braten (eventuelle mit Deckel), aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratfett abgießen, die Speckwürfel anbraten, Zwiebeln und die in Scheiben geschnitten Champignons kurz mit braten, Kräutern und braune Grundsoße dazugeben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Kurz aufköcheln lassen und die Soße über die stehende Schleie geben, mit einer Zitronenspalte und einem Petersiliensträußchen garnieren. Frische Salzkartoffeln und Blattsalate in Himbeer-vinigrette runden das Gericht ab.