GEBRATENE SCHLEIE
in Sahne-Dill-Sauce

HERZHAFT GEBRATENER FISCH, DAZU EINE MIT DILL AROMATISIERTE SAHNESAUCE: EIN VERSUCH LOHNT SICH.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Schleienfilets (à ca. 150 g)
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- 2 Bund Dill
- 200 g Butter
- ⅛ l Weißweinessig
- 2 Eigelb
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Zucker

Zeitbedarf
• 40 Minuten

So geht's

1. Die Fischfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zitrone auspressen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
2. Den Dill zupfen und fein hacken oder in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf zergehen lassen und mit dem Essig aufgießen. Bei schwacher Hitze Eigelbe, Sahne und Zucker beifügen, dann den gehackten Dill unterrühren. Mit dem Schneebesen vorsichtig aufschlagen. Die Sauce darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb und die Bindung geht verloren.
3. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten. Auf Teller anrichten und mit der Sauce überziehen.

Als Beilage passen mehlig gekochte Kartoffeln sowie Gurkensalat mit frischem Dill.