Rezept

Gebratene Schleie in Dillsauce

Ein Rezept von Gebratene Schleie in Dillsauce, am 19.05.2025

Zutaten

4	große Schleienfilets (je etwa 100 g; ersatzweise Forellenfilets)
3 EL	Zitronensaft
2 Bund	Dill
100 g	Butter
1 Prise	Zucker
	Salz
	weißer Pfeffer
3 EL	Mehl
	1/8 l Weißweinessig
2	frische Eigelbe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Fischfilets abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Rundum mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden.

2. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Essig in einem Töpfchen erhitzen und die Hälfte der Butter darin schmelzen lassen. Die Eigelbe dazugeben und die Sauce bei schwacher Hitze mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen.

3. Die Sauce mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker würzen und den gehackten Dill unterrühren.

4. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets von jeder Seite 2 Min. braten. Mit der Dillsauce servieren.