



# Rezeptsammlung

von Ralph Zuberbühler, Gasthaus Tübli, Gersau

---

## Gersauer Balche

---

### Zutaten

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 1,5 kg | Balchen (grosse Felchen im Dezember) |
| 200 g  | Butter                               |
| 1      | Lauch                                |
| 20 g   | gekrauste Petersilie                 |
| 1      | Zwiebel                              |
| 2      | Knoblauchzehen                       |
| Etwas  | Majoran und Thymian                  |
| 3 dl   | Weisswein                            |
| 2 dl   | Vollrahm                             |
| 1      | Zitrone                              |
| Etwas  | Salz, Paprika und weisser Pfeffer    |

### Zubereitung

Fisch in Tranchen schneiden, salzen und mit Paprika und Pfeffer würzen. Kräuter fein hacken und in der Hälfte des Butters dünsten. Tranchen in eine feuerfeste Form legen und Zitronensaft darübergeben. Geschnittene Zwiebel, geschnittener Lauch, Knoblauch und Kräuter über Fisch verteilen. Wein und restliche Butter dazugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten garen. Die entstandene Sauce mit Vollrahm verfeinern.