

# Eglifilet Bieler Art



Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 600 g Eglifilets
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- kleine Zwiebel
- frische Küchenkräuter  
fein gehackt wie zB  
Schnittlauch, Peterli,  
Kerbel, Estragon, Dill
- 1 Bio - Zitrone
- 3 dl Twanner Weisswein
- 3 dl Fischfond
- Mehl
- 1.5 dl Rahm
- Kartoffeln
- Gemüse

## Vorbereiten

- Zwiebel fein hacken
- Gratinform ausbuttern
- Alufolie für über Gratinform ebenfalls bebuttern
- Küchenkräuter fein hacken
- Saft von einer halben Zitrone auspressen

## Zubereiten

- Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen und nebeneinander in die bebutterte Form legen.
- Eglifilets mit wenig Butter bestreichen.
- Kräuter und Zitronensaft darüber geben.
- 3 dl Twanner Weisswein und 3 dl Fischfond in die Gratinform geben.
- Gratinform mit der bebutterten Alufolie abdecken.
- Im Ofen die Form auf 90° erhitzen und ca. 30 Minuten garen lassen.
  
- In einer Saucenpfanne 2 EL Butter erwärmen und 2 EL Mehl dazugeben.
- Vom Sud in der Gratinform ca. 3-4 dl abgesiebt in die Saucenpfanne geben und alles gut aufkochen bis gewünschte Konsistenz erreicht.
- Ca. 1,5 dl Rahm dazugeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer sowie etwas Trockenbouillon oder Gewürz nach Wahl.
  
- Beilagen im vorgewärmten Teller anrichten, Saucenspiegel machen, Fischfilets drauflegen und alles garnieren mit Küchenkräutern.