

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 abgeseiht 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.