

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Barsch Nach Zürcher Art - Egli Filet

Gattung: Barsch, Egli, Fisch, Schweiz, Zürich

3/4 kg	Eglifilets (Barsch),		Kerbel,
	Salz,		Majoran,
	Pfeffer,		Thymian,
	Zitronensaft,		Petersilie,
4	Schalotten (gehackt),	1	Salbeiblatt,
250 ml	Weißwein,	1	Knoblauchzehe (gepresst),
100 g	Butter,	1	Eigelb,
1 Teel.	Mehl,	50 ml	Sahne
	Estragon,		

Die Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft 30 Minuten marinieren.

In die gebutterte Gratinform schichten, mit den gehackten Schalotten bestreuen, den Wein zugeben und das Ganze bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen 10 Minuten dünsten.

Die Butter mit den ganz fein gehackten Kräutern und Mehl, Sahne und Eigelb schaumig rühren, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und über die Fische geben.

Die Platte ein paar Mal leicht hin und her schwenken, damit sich die Mischung mit dem Wein mischt und diesen leicht bindet. 5 bis 7 Minuten bei stärkerer Oberhitze im Ofen fertig dünsten lassen.