Zuger Eglifilet

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

600 g Eglifilet

Butter, zum Einfetten

Salz

Pfeffer

Porzellanform mit Butter einfetten. Fischfilets in die eingefettete Form legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Garraum auf 140 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

½ EL Mehl

50 ml Weisswein

180 ml Rahm

1 EL Dillspitzen

1 EL Estragon

Estragon und Dill fein schneiden. Für die Sauce Mehl mit dem Weisswein glattrühren, Rahm und Kräuter dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce über den Fischfilets verteilen. Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft 140 °C während 20 Min.

Zubehör

Porzellanform ½ GN

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019