

# Eglifilet an Dillsauce

## Zutaten für vier Personen

600 – 800 g Eglifilets  
Salz  
Pfeffer  
Streuwürze  
2 EL Butter  
1 EL Petersilie, gehackt  
1 Glas Weisswein  
2 EL Zitronensaft  
0.5 l weisse Sauce  
1 EL Dill, gehackt (frisch)  
1 EL Rahm

## Zubereitung

Eglifilets mit Salz, Pfeffer und Streuwürze würzen, in eine ausgebutterte feuerfeste Pfanne legen, die gehackte Petersilie darüberstreuen. Weisswein und Zitronensaft dazugeben. Das Ganze mit Alufolie bedecken, im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dämpfen. In der Zwischenzeit die weisse Sauce zubereiten, den Fischfonds dazugeben, den gehackten Dill und den Rahm beifügen und die Eglifilets mit dieser Sauce überziehen.



# Eglifilets à la «Wirth»

## Zutaten

2 dl Wein  
2 dl Milch  
3 - 4 Knoblauchzehen  
500 g Eglifilets  
3 - 4 Std. einlegen  
Salz  
Pfeffer  
Curry  
Streuwürze  
50 g Butter  
1 EL Senf  
1 EL THOMY-Mayonnaise  
1 EL Zitronensaft  
3 - 4 EL Weisswein  
viel Peterli  
Schnittlauch

## Zubereitung der Marinade und Fisch

Den Wein, die Milch, und die Knoblauchzehen vermengen. Die Eglifilets 3 - 4 Stunden darin einlegen und anschliessend die Filets beidseitig mit Salz, Pfeffer, Curry und Streuwürze würzen. Fische auf kleinem Feuer beidseitig anbraten. Beiseite stellen und warm halten.

## Zubereitung der Sauce

In der gleichen Pfanne wird die Sauce zubereitet. Dazu den Butter, Senf und die Mayonnaise sowie den Zitronensaft, Weisswein und gehackten Peterli und Schnittlauch einige Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen. Je nach Geschmack nachwürzen. Sauce über Fisch giessen.

## Rezept von

Charlotte Lehmann

