



Egli oder Felchenfilets an Kräuterrahmsauce

ZUTATEN für 4 Personen:

- 400 g Felchen- oder Eglifilets
- 40 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 mittlere Zwiebel
- 1.5 dl Weisswein
- 1 dl Rahm
- 1 dl Doppelrahm
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL gemischte, gehackte Kräuter
(z.B. Sauerampfer, Dill, Estragon, Basilikum)
- Salz
- schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Servierplatte mitwärmen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einer weiten Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebeln darin hellgelb dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und aufkochen. Die Fischfilets lagenweise in den Sud legen und zugedeckt vor dem Siedepunkt je nach Grösse 5 – 8 Minuten gar ziehen lassen. Sorgfältig herausheben und gut abtropfen lassen. Auf die vorgewärmte Platte geben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen warm stellen. Den Sud aufkochen. Den Rahm und den Doppelrahm beifügen. Die Sauce auf lebhaftem Feuer so lange einkochen lassen, bis sie leicht bindet. Gleichzeitig alle Kräuter fein schneiden. Am Schluss in die Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Fischfilets geben. Als Beilage passen Salzkartoffeln.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag. Zu diesem Gericht empfehlen wir unseren [Molignon AOC VS](#) aus der Linie Terre Promise.

Diego & Nadia Mathier