



Eglifilets Zuger Art

Fisch nach Zuger Art wird mit Weisswein-Rahmsauce mit Kräutern zubereitet. Geeignete Fische sind Forellen, Felchen oder Seesaibling, der am Zugersee Rötel genannt wird. Am besten schmeckt das Gericht aber mit den zarten Eglifilets. Ich habe sehr kleine Eglifilets erwischt, sie sind in Sauce etwas ertrunken, dafür waren sie ganz besonders zart. Meist wird die Sauce mit einheimischem Weisswein zubereitet, mit Noilly Prat, dem trockenen, französischen Wermut und einem Schuss Pernod wird sie deutlich gehaltvoller, aber ohne den Fisch zu überdecken.

Zuaten (pro Portion)

120g	Eglifilets mit Haut
40g	Zwiebel
5cl	Weisswein
4cl	Noilly Prat
4cl	milde Hühnerbouillon
1	Schuss Pernod
5cl	Vollrahm
1El	Petersilie gehackt
1Tl	Estragon getrocknet
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

Eglifilets auf der Fleischseite salzen, pfeffern und mit wenig Zitronensaft einpinseln. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Petersilie hacken.

Noilly Prat, Hühnerbouillon und ein kleiner Schuss Pernod in einem Pfännchen zur Hälfte einkochen lassen. Vollrahm zugießen, Petersilie und Estragon zugeben und

wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Zwiebel fein hacken, in Butter glasig dünsten mit 5cl Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Eglifilets mit der Hautseite nach unten auf die leicht köchelnde Sauce legen und ca. 3 Minuten zugedeckt garen. Dickere Filets benötigen 5-6 Minuten. Sie sind gar, wenn das Fleisch nicht mehr glasig, sondern weiss ist.

Eglifilets mit den Zwiebeln auf einem heissen Teller anrichten und mit der Kräuterrahmsauce umgiessen.





