

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.