

## Eglifilets Dézaley

### Zutaten für 4 Personen

500 g	Eglifilets
1 EL	gemischte Kräuter
1 TL	Olivenöl
3	Schalotten
100 g	Butter
2 dl	Dézaley (Weisswein)
1 dl	Rahm
1	Knoblauchzehe
	Cayennepfeffer, Zitronensaft

### Zubereitung

Öl mit gehackten Kräutern mischen. Fisch damit bestreichen und während einer Stunde zugedeckt ziehen lassen. Dann die fein gehackten Schalotten in wenig Butter kurz dünsten. Mit Weisswein ablöschen, die Fischfilets salzen und pfeffern, hineingeben und 8–10 Minuten leise ziehen lassen. Die Fische herausnehmen und warm stellen. Den Weinsud zur Hälfte einkochen lassen. Rahm und durchgepressten Knoblauch dazugeben und etwas eindicken lassen. Die restliche, sehr kalte Butter flockenweise unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen darunterarbeiten. Mit wenig Cayennepfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Die Sauce über die Fischfilets giesen und sofort servieren.

