



Eglifilet nach Müllerin-Art mit Tartarsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten Eglifilet

700 g	Eglifilet
5 EL	Mehl
200 g	Butter
4 EL	gehackte Petersilie
1	Bio-Zitrone, Schale und Saft
2 Prisen	Salz
	Pfeffer

Zubereitung Eglifilet

Die Eglifilets auf beiden Seiten in Mehl wenden. Zur Seite legen. Die Butter in dünne Streifen schneiden.

Butterstreifen (ca. 50 g), etwas Petersilie und etwas Zitronenschale in eine ofenfeste Form geben. Den Ofen auf 70 °C vorheizen.

Eine Bratpfanne bei mittlerer bis starker Hitze warm werden lassen. Einen Teil der Butter schmelzen (ca. 30 g). Die Hälfte der Eglifilets auf der Fleischseite 2 Minuten lang anbraten. Dann auf die Hautseite umdrehen. Einige Stücke Butter (ca. 20 g), die Hälfte der restlichen Petersilie, die Hälfte der Zitronenschale und 1/3 des Zitronensaftes hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Insgesamt 1 Minute kochen lassen, dann in die ofenfeste Form geben, noch einmal 26 g Butter in Stücken hinzufügen und in den Ofen stellen. Den Vorgang wiederholen. Schnell servieren, damit die Eglifilets nicht austrocknen. Mit frischen Pommes frites oder Salzkartoffeln servieren.



RÖSSLI HURDEN

Zutaten Tartarsauce

- 1 hartgekochtes Ei
- 1 Essiggurke
- 1 EL Kapern
- 1/2 Zwiebel
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 6 EL gekaufte oder selbstgemachte Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Tartarsauce

Ei, Gurke, Kapern und halbe Zwiebel fein hacken. Die Mayonnaise dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen und mit den Eglifilets servieren.

Än Guete wünschen Engin Sar, Lennart Loth und das Rössli-Hurden-Team