

## Gericht: *Poschierte Eglifilet mit Limonensauce*

Zutaten für: 4 Personen



Menge	Zutaten
600 gr.	Eglifilet ohne Haut Salz, Pfeffer weiss, aus der Mühle
40 gr.	Butter
80 gr.	Limonenfilets
15 gr.	Zucker
30 gr.	Weissweinessig
200 gr	Fischfond
60 gr.	Butter

### Vorbereitung:

- Eglifilets ca.3 Filets pro Person je 50 gr. mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Fischfilets mit den Limonenfilets belegen und einrollen.
- Mit einem Zahnstocher fixieren.
- Zucker und Weissweinessig in eine Sauteuse geben und goldgelb karamellisieren.
- Mit dem Fischfond ablöschen, einmal aufkochen lassen und erkalten lassen.

### Zubereitung:

- Sautoir mit Butter ausstreichen, vorbereitete Fischröllchen nebeneinander legen.
- Mit dem vorbereiteten, erkalteten Fischfond auffüllen.
- Mit gebuttertem Pergamentpapier abdecken und zum Pochierpunkt bringen.
- Im Ofen oder auf den Herd sorgfältig auf den Punkt pochieren.
- Fischröllchen herausnehmen und zugedeckt warm stellen.
- Pochierfond passieren und sirupartig einkochen.
- Sauce vom Herd ziehen, mit Butterflocken aufmontieren und abschmecken.

Anrichten:

- ✓ Eglifiletröllchen anrichten, Zahnstocher entfernen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit der Sauce *nappieren / übergissen*.

***Viel Spass beim Kochen und guten Appetit.***