AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Schweiz

EGLIFILET MIT SCHNITTLAUCHBUTTER



Rezept: Migros-Magazin, 17. 8. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Flussbarsch schwimmt als Egli durch die Schweiz, am Bodensee wird er Kretzer genannt. Dieser nicht gefährdete, zarte Süsswasserfisch kommt in ganz Europa vor.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Eglifilets	2 EL	Schnittlauch
2 EL	Mehl	1	Zitrone, Saft
4 EL	Butter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Fischfilet waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Schnittlauch fein schneiden, Zitrone auspressen.
2. Backofen auf 80° C vorheizen. Egli portionenweise in einer Bratpfanne in etwas Butter beidseitig kurz anbraten und im Ofen warmstellen.
3. Etwas Butter bei mittlerer Hitze leicht braun werden lassen. Zitronensaft und Schnittlauch beigeben. Abschmecken. Eglifilet mit der Schnittlauchbutter beträufeln.