AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	40 Min.	Herbst	Frankreich

SEEZUNGENFILETS MIT EIERSCHWÄMMCHEN



Rezept: Kate Whiteman. Fische und Meeresfrüchte. Edition XXL 2001 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Am schönsten gelingt dieses Fischgericht mit Eierschwämmchen, vielerorts auch Pfifferlinge genannt. Ihr leuchtendes Orange passt zur goldfarbenen Sauce.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Seezungenfilet à 120 g	1.5 dl	Vollrahm
50 g	Butter	1	Eigelb
5 dl	Fischfond	4 TL	Petersilie, fein gehackte
150 g	Eierschwämmchen		Feines Salz
4 Pr	Safranfäden		Weisser Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Fischfilet der Länge nach teilen und mit der abgehäuteten Seite nach oben auf ein Küchenbrett legen. Filets mit Salz und weissem Pfeffer würzen und zusammenrollen. Passende Auflaufform mit Butter einfetten, Fischröllchen aufrecht einstellen und mit Fischfonds übergiessen. Mit Alufolie abdecken und 15 Min. backen. Anschliessend Fischfonds abgiessen, diesen beiseite stellen und Fisch warm halten.
2. Inzwischen Eierschwämmchen trocken säubern. Grössere Pilze längs schneiden. Butter in Pfanne erhitzen, bis sie anfängt zu schäumen. Pilze 4 Min. weich sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
3. Fischfonds in die Pfanne giessen, Safran zugeben und mit grosser Hitze auf die Hälfte einkochen. Rahm einrühren und Sauce kurz aufkochen.
4. Eigelb in kleiner Schüssel kurz schlagen. Etwas heisse Sauce zugeben und gut verrühren. Eimasse in die Sauce rühren und bei schwacher Hitze eindicken. Abschmecken, Eierschwämmchen unter die Sauce rühren und Fischfilets damit übergiessen. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.