



EGLIFILETS AN KNOBLAUCH- ZITRONEN-BUTTER

Hauptspeise für 2 Personen

ZUTATEN

- ca. 300 g Eglifilets, frisch
- 1/2 Zitrone, Saft davon
- 1–2 EL Erdnussöl
- 40 g Knoblauchbutter
- 1 EL Crème fraîche nature
- 1/2 Zitrone, Schale davon abgerieben
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- 3–4 Blätter Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

Eglifilets mit Zitronensaft und Öl beträufeln, etwas marinieren lassen. Knoblauchbutter weich werden lassen, mit Crème fraîche, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren, würzen.

Melisse fein hacken, ebenfalls unter die Butter mischen. Butter zu Rolle formen, in Folie verpacken und bis zum Servieren in Tiefkühler geben. Fischfilets in der Bratpfanne in wenig Öl beidseitig 2–4 Min. braten, auf Platte geben. Knoblauch-Zitronen-Butter daraufgeben, mit Pariserbrot sofort servieren.



Aigle Les Murailles H. Badoux, Chablais AOC, 70 cl

HERKUNFT: Chablais, Schweiz

REBSORTEN: Chasselas

CHARAKTER: kräftiges Blütenbukett, mit feinen Hefenuancen, im Antrunk rassig und gut ausgewogen, feinfruchtig und lebhaft, mittelkräftig mit leichter Herbe im Ausklang, ein Klassiker, der über die Schweiz hinaus bekannt ist

VORZÜGLICH ZU: Fisch, leichten Speisen, hellem Fleisch

TRINKREIFE: 1–2 Jahre ab Ernte

16.80 statt 21.-