

## Monatsrezept August

### Eglifilet Zuger Art

Zutaten:

600g Eglifilets

Salz

Pfeffer

1EL Butter

#### Sauce

½ EL Mehl

0,5dl Weisswein

1,8dl Saucenrahm

1 EL Dillspitzen

1 EL Estragon (gehackt)

Salz

Pfeffer



Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Die Eglifilets werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und in eine eingefettete Form gelegt.
2. Für die Sauce wird das Mehl mit wenig Weisswein glatt gerührt, danach den restlichen Wein und den Saucenrahm unterrühren.
3. Die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer die Sauce würzen.
4. Die Sauce nun über die Eglifiltes verteilen.
5. Die Form wird in den kalten Ofen geschoben.  
Mit Heissluft 120°C während ca 15 Minuten garen, anschliessend Temperatur auf 230°C erhöhen und weitere 7 Minuten garen.

Zu den Eglifilets passt sehr gut Reis.

**EN GUETE!**