



## EGLIFILETSPOCHOUSE MIT SAUVIGNON

### ZUTATEN

- 550 g Eglifilets ohne Haut
- 80 g geschnittenen Schalotten
- 80 g Champignons
- Olivenöl
- 55 g Butter
- ¼ Stängel Estragon
- 2 dl Sauvignon Weisswein
- 2.5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer
- Holzspiesschen

### ZUBEREITUNG

Die geschnittenen Schalotten und Champignons und den ganzen Stängel Estragon in 30g Butter anschwitzen lassen. 1.5 dl Sauvignon dazu gießen, aufkochen lassen und die Sahne hinzufügen, aufreduzieren.

Die Eglifilets mit Olivenöl, gehacktem Estragon, Salz und Pfeffer marinieren. Die Filets zu Rouladen rollen und mit Holzspiesschen fixieren. Die Rouladen in eine hohe Auflaufform legen, die mit 25 g Butter bestrichen ist.

Die Pochouse warm darüber giessen und im Backofen 12 Minuten bei 150 °C backen.

Vor dem Servieren mit geschnittenem Estragon bestreuen und mit dem Rest vom Sauvignon beträufeln.