



EGLIFILETSAUFLAUF MIT FRISCHEM LIEBSTÖCKEL

ZUTATEN

- 400 g Eglifilets ohne Haut
- 1 dl Weisswein
- 2 Eier
- 40 g Schalotten
- 3 Eigelb
- 1,5 dl Rahm
- 60 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Schlagrahm
- Einige Liebstöckel Zweiglein
- Einige Zitronenschale
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zur Zubereitung des Eieraufbaus, 200 g Eglifilets in einen Mixer legen. Mit den 2 Eiern und 3 Eigelb mischen. 300 g Schlagrahm und die Butter hinzufügen. Mit der Zitronenschale und der Hälfte des gehackten Liebstöckels würzen.

In 4 kleine, gebutterte runde Förmchen (von ca. 7 cm Durchmesser und 4 cm Höhe) gießen und im Backofen bei 150° 12 Minuten backen. Aus den Förmchen nehmen und auf einem Teller anrichten lassen. 200 g Eglifilets mit 2 Esslöffel Olivenöl marinieren. Mit geschnittenem Liebstöckel würzen und bestreuen. Die Eglifilets eins nach dem anderen rollen und auf eine gebutterte Platte legen. Mit dem 1,5 dl Weisswein und den gehackten Schalotten 8 Minuten bei 150° im Backofen backen.

Die Eglirouladen auf einen Teller mit dem Eieraufbau legen. Die übriggebliebene Flüssigkeit aufheben. 2,5 dl Rahm hinzufügen, zum Kochen bringen und würzen. Diese Sauce durch ein Sieb streichen und über den Eieraufbau gießen. Mit Liebstöckel bestreut servieren.