

Für 4 Personen

### Saiblingsfilet nach Zuger Art

#### Saiblingsfilet

- 600g Saiblingsfilets (Forellen, Felchen oder Eglifilets)
- 15g Butter
- 30g Schalotten
- 20g Küchenkräuter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft
- 1 dl weisser Kochwein
- 1 dl Fischfond
- 2 dl Saucenrahm

#### Zubereitung

Gratinplatte mit Butter ausstreichen und mit den fein gehackten Schalotten austreuen. Die Saiblingsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und nebeneinander einordnen. Mit Butter bepinseln und mit dem Weisswein und dem Fischfond übergiessen. Mit bebutterter Alufolie zudecken und im 150°C heissen Ofen pochieren.

Den Pochierfond in eine Kasserolle passieren und aufkochen und ein wenig einreduzieren lassen (in dieser Zeit den Fisch zugedeckt warm stellen). Mit dem Saucenrahm binden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Küchenkräuter begeben. Die Saiblingsfilets gut abtropfen lassen.

#### Anrichten

Auf dem Teller anrichten und mit der Sauce nappieren. Mit einem Kräutersträusschen ausgarnieren.