

Felchen Zuger Art

Zutaten

pro Person 2-3 kleinere bis mittlere Felchen-Filets ohne Haut
1 mittlere Zwiebel, ganz fein gehackt
ca. 100 g Butter
3 – 4 EL fein gehackte frische Kräuter (Dill, Kerbel, Peterli)
nach Belieben, Schnittlauch
1,5 dl trockener Weisswein
2 dl Rahm
Mehlbutter (1 TL weiche Butter mit 1 TL Mehl mit Hilfe einer Gabel gut mischen)
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Filets auf beiden Seiten salzen und mit Pfeffer einreiben. Die fein gehackte Zwiebel in ca. 50 g Butter auf kleiner Hitze ein paar Minuten anziehen lassen. Die Zwiebel darf dabei keine Farbe annehmen. Dann die gehackten Kräuter (ohne den Schnittlauch) zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten.

Die Felchen-Filets in eine feuerfeste Form geben, die Zwiebel-Kräuter-Mischung gleichmässig darauf verteilen. Den Fisch mit Alufolie gut abdecken und in den auf knapp 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Nach ca. 10 Minuten die Alufolie entfernen, den Weisswein über den Fisch geben und den Fisch wieder in den Ofen schieben. Nochmals 5 bis 10 Minuten im Weisswein dämpfen.

Dann den Weisswein-Kräuter-Sud in eine kleine Pfanne geben und die Felchen-Filets zugedeckt warm stellen. Den Sud etwas einkochen lassen, den Rahm dazu geben und die Sauce mit der Mehlbutter abbinden. Die Sauce kurz auf kleinem Feuer köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch auf vorgewärmten Tellern (oder in der noch warmen Gratin-Form) anrichten und die Sauce darüber verteilen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber geben.
