



## Eglifilets mit Spätzli – Lieblingsgericht von Reto Scherrer

(À la Hansjörg Scherrer, Gasthaus Rebe in Weinfelden)

### Zutaten:

Eglifilets (pro Person rechnet man rund 150-200 Gramm)  
Fischgewürz  
Rahm  
Estragon  
Schnittlauch  
1-2 EL Mandelplättchen  
Kräuterbutter

### Zubereitung:

Eglifilets mit Fischgewürz bestreuen und im Kühlschrank einen Tag lang in einer Marinade aus Rahm, gehacktem Estragon und Schnittlauch ziehen lassen. Wichtig: Den Teller mit einer Klarsichtfolie abdecken, sonst riecht der Kühlschrank nach Fisch.

1-2 EL Mandelplättchen ohne Öl in einer Pfanne rösten, beiseite stellen. In einer Pfanne nun reichlich Kräuterbutter schmelzen und die Eglifilets bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils eine Minute braten.

Mit den Mandelplättchen bestreuen und mit handgemachten Spätzli – eine Vorliebe von Reto Scherrer - andere ziehen Reis oder Kartoffeln vor - und grünem Salat servieren.

\*\*\*