

Eglifilets nach Müllerinnenart (à la meunière)



Zutaten für 8 Personen:

- 1,2 kg Eglifilets
 - 100 g Mehl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 100g Bratbutter
 - 100 g Butter
 - 1 Zitronensaft
 - etwas Worcestershire Sauce
 - etwas gehackte Petersilie
- 2 Zitronen, in Scheiben oder Schnitzen

Zubereitung:

Ofen auf 70°C vorheizen, Teller oder evtl. Platte vorwärmen.

Eglifilets kalt abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen.

Mehl in einen flachen Teller oder Platte geben.

Die Filets portionenweise würzen, im Mehl wenden, gut andrücken.
Überschüssiges Mehl abschütteln.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Die Filets portionenweise zuerst mit der Haut nach oben hineinlegen und beidseitig ca. 2 Minuten goldgelb braten.

Die bereits gebratenen Eglifilets im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Wenn alle Filets gebraten sind, diese sofort auf Teller anrichten.

Die Butter im Bratensatz nussbraun bräunen (Beurre noisette), Zitronensaft und Worcestersauce zugeben und die Buttersauce aufschäumen lassen und sofort über die angerichteten Eglifilets giessen. Petersilie darüber streuen.

Mit den Zitronenscheiben oder -schnitzen servieren.