

Überbackenes Fischfilet



Portionen: 4
Vorbereitungszeit: 20 min.
Garzeit: 25 min.
Gesamtzeit: 45 min.

Zutaten

- * 4 Portionen Fischfilet, ca. 150 g
- * 1EL Zitronensaft
- * 1 Zwiebel
- * 1 Karotte
- * 30 g Margarine
- * 250 ml Weißwein
- * Salz
- * Pfeffer
- * 250 g Champignons
- * 40 g Mehl
- * 200 ml Obers
- * 2 Eigelb
- * 50 g geriebener Edamer
- * Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Filet waschen, trocknen und mit Zitrone beträufeln, Zwiebel und Karotte schälen, in dünne Scheiben schneiden. In Fett dünsten, mit Wein ablöschen und aufkochen.

Filet würzen in eine Auflaufform legen. Weinfond darüber gießen. Zugedeckt 15 Minuten garen. Fond abseihen, Gemüse auf dem Fisch verteilen.

Geschnittene Pilze in Öl dünsten. Mehl und Sahne in den Fond rühren. 10 Minuten kochen, Eigelb unterrühren, würzen, Fisch übergießen. Mit Käse überbacken.