

Heilbutt in Estragonsoße

1 kg Fischfilet, (Heilbuttfilet)
1 Zitrone(n), Saft davon, Salz
1 EL Fett, 1 Zwiebel(n), fein gewürfelt
1/8 Liter Wasser, etwas Zitrone(n) - Schale
1 Eigelb, 1 TL Mehl, Salz, Pfeffer, Worcestersauce
Petersilie, fein gehackt, Estragon, fein gehackt

Zubereitung

Heilbutt in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und 10 Min. stehen lassen, dann salzen.

Fett erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Wein und Zitronenschale dazugeben. Die Fischstücke einlegen und ca. 20 Min. sanft gar ziehen lassen. Fisch herausnehmen und warm stellen. Den Sud mit verquirltem Eigelb und Mehl binden mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und reichlich gehackten Kräutern abschmecken und über den Fisch geben.