



Hauptgang oder Vorspeise

# Eglifilets gratiniert

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr Eglifilets  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 gr Lauch  
100 gr Rüebl  
50 gr Schalotten  
50 gr Butter (1)  
Butter (3) für die Gratinform  
1 dl Weisswein, trocken

## Für die Sauce "Hollandaise":

4 Stück Eier (davon das Eigelb)  
1 TL Weinessig  
3 EL Wasser  
150 gr Butter, flüssig, lauwarm (2)  
1/2 TL Salz  
1 MSP Zucker  
! MSP Pfeffer, weiss  
1/2 Stück Zitrone (davon der Saft)  
50 gr Gruyère Surchoix, gerieben

## Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Eglifilets	Die Eglifilets trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren.
Lauch und Rüebl	Lauch und Rüebl Julienne schneiden
Schalotten	Die Schalotten fein hacken
Kasserolle, Butter (1), Gemüse, Weisswein	In einer Kasserolle die Butter (1) zerlassen und das feingehackte Gemüse (Lauch, Rüebl, Schalotten) dünsten. Würzen. Mit dem Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Vom Herd nehmen.
<b>Sauce: "Hollandaise"</b> Eigelbe, Weinessig und Wasser, Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft	Eigelbe, Weinessig und Wasser in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schaumig schlagen. Solange umrühren bis die Sauce dicklich und gebunden wird. Die flüssige, lauwarme Butter (2) löffelweise dazuschlagen. Mit Salz, Zucker, weissem Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Gratinform	Eine flache Gratinform ausbuttern (Butter (3)). Eglifilets darin auslegen, das gedünstete Gemüse darüber gleichmässig verteilen und die Sauce Hollandaise darübergiessen. Das Ganze mit dem geriebenen Gruyère bestreuen und danach im Backofen ca. 15-20 Minuten, auf der obersten Schiene, gratinieren.