

FISCHFILETS IN ESTRAGON-BIERSAUCE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	4	Weißer Fischfilets	Unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft einreiben, salzen und pfeffern.
2	3	Schalotten	Schälen und fein hacken.
3	8	Estragonszweige	Nehmen und die Blätter von den Stielen abzupfen.
4	400 ml	Kristall-Weizenbier	Abmessen, in einen Topf geben und erhitzen.
5	2 EL	Butter	In einem Topf schmelzen lassen.
6	Alle	Schalotten-Würfel	Zufügen und andünsten lassen.
7	2-3 EL	Mehl	Einrühren und zwei bis drei Minuten anschwitzen lassen.
8	100 ml	Kaltes Kristallweizenbier	Einrühren.
9	Das ganze	Aufgekochte Bier	Langsam einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen.
10	2	Eier	Trennen und die Eigelbe in eine kleine Schüssel geben.
11	1 Becher	Crème fraiche	In die Sauce einrühren.
12	Einige EL	Sauce	Zu den Eigelben geben und gut verquirlen.
13	Die ganze	Eilegierung	In die Sauce einrühren und erhitzen, aber nicht kochen. Ansonsten würden die Eigelbe gerinnen.
14	2-3 EL	Senf	In die Sauce einrühren.
15	Alle	Estragonblätter	Zufügen, von der Kochstelle nehmen und gut pürieren.
16	Kräftig mit	Salz und Pfeffer	Würzen.
17	2-3 EL	Bratfett	In einer Pfanne erhitzen.
18	Alle	Fischfilets	Zufügen und von beiden Seiten anbraten. Sofort auf Tellern anrichten, mit Estragonszweigen dekorieren und mit Sauce übergießen. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Möhrengemüse.