

Gebackenes Dorsch-Filet

Für 4 Personen:

800 g Dorschfilet	750 g Kartoffeln	100 g Speck
1 Zitrone	4 Eigelb	1 Ei
2 TL Senf	125 g Butter	6 EL Portwein, weiß
1 Zweig Rosmarin	1 Limette	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Zitrone auspressen.

Die Kartoffeln ungeschält in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen.

Den Portwein, ein Ei, vier Eigelb, etwas Zitronensaft und Senf schaumig schlagen.

Den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Rosmarinzweig und der halbierten Limette in eine ofenfeste Form legen. Mit Alufolie bedecken und im Backofen auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten garen. Den Speck in einer Pfanne auslassen, anschließend wieder herausnehmen und das Bratfett in einen kleinen Topf geben. Die Butter in einem weiteren Topf zum Schmelzen bringen. Die flüssige Butter unter ständigem Rühren unter die vorbereitete Eimasse geben und bei geringer Hitze so lange rühren bis eine cremige Sauce entsteht. Nicht kochen! Den Topf kurz im kalten Wasser abschrecken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Form aus dem Backofen nehmen und den entstandenen Saft unter die Sauce mischen - vorher den Rosmarinzweig und die Limette entfernen. Die Sauce über den Fisch geben und mit den Speckwürfeln bestreuen. Alles kurz bei Oberhitze im Backofen überbacken. Mit den Pellkartoffeln servieren.

NN