

Zuger Röteli

4-Personen

Zutaten:

- 8 - kleine „Röteli“ (Saiblinge)
- 1 - EL Mehl
- 2 - Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 1 - Bund Petersilie
- 1 - Bund Schnittlauch
- ½ - Bund Thymian
- ½ - Bund Basilikum
- 4-6 - Estragonzweige
- 2 ½ - dl (cirka) Weisswein
- einige - Butterflöckchen
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Fische innen und aussen salzen und pfeffern.

Das Mehl in ein kleines Sieb geben und die Fische nur leicht damit bestauben.
In eine grosszügig ausgebutterte feuerfeste Form geben.

Die Schalotten oder Zwiebeln schälen und fein hacken. Alle Kräuter fein schneiden. Schalotten oder Zwiebeln sowie die Kräuter über und zwischen die Fische verteilen.
Den Weisswein dazugessen und die Butterflöckli über die Fische verteilen.

Die Form mit Alufolie decken und die Fische im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille je nach Grösse während 20-30 Minuten dünsten.

Sehr heiss servieren und auf vorgewärmte Teller achten.

Variante mit Kräutersauce:

Nach dem Garen den Sud mitsamt Kräutern und Schalotten in ein Pfännchen abgiessen und auf etwa 1-dl einkochen lassen. 1 ½ dl Rahm beifügen.

Die Sauce nochmals kochen lassen bis sie leicht bindet. Man kann die Sauce auch mit Mehlbutter binden: Dazu 1-Esslöffel weiche Butter mit einem gestrichenen Esslöffel Mehl verkneten und diese Mischung flockenweise in die leicht kochende Sauce rühren.