Rotzunge mit Eierschwämmchen an einer Cidre-Rahmsosse

La Mise en Place:

100 g Eierschwämmchen, 100 g Champignons, 2 Schalotten, Butter, 300 g Rotzungenfilets, Pfeffermühle, Fischgewürz, ¾ dl Cidre, ¾ dl saurer Halbrahm, Butter

Die Vorbereitung:

Eierschwämmchen und Champignons in feine Scheibchen schneiden. Schalotten fein hacken.

Eine grosse Gratinform mit Butter auspinseln. *Die Hälfte der Pilzchen und der Schalotten* auf dem Boden verteilen. Rotzungenfilets mit Pfeffer und Fischgewürz bestreuen und darauf setzen. Mit restlichen Pilzchen und Schalotten bedecken.

Cidre und sauren Halbrahm zusammen verrühren, mit Pfeffer würzen und über den Fisch verteilen. Butter in Flöckchen auf dem Fisch verteilen.

Das Gratinieren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 30 Minuten.

Die Vollendung:

Vollendeter Fisch- und Pilzgenuss!

Das passt dazu:

Weisser Reis oder Basmati