

Heilbutt »Momay«

Zutaten:

für 4 Personen

- 4 Scheiben Heilbutt (je etwa 200 g)
- Saft von 1 Zitrone
- Salz
- 100g geriebener Emmentaler
- 250g süße Sahne
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Paniermehl
- 1 Bund Petersilie



Email vom 31.03.2008:

Hallo!

Ich habe das Rezept für einen Single angewandt, es war sehr lecker!

Viele Grüße

Albert aus Hohenpeissenberg/OBB

Zubereitung:

Fisch säubern, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Fisch in eine Auflaufform legen und mit Käse bestreuen. Sahne mit Eigelb verquirlen, über den Fisch gießen, mit Paniermehl bestreuen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E-Herd: Mitte. T: 200 °C / 25 bis 30 Minuten.

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Beilage: Salzkartoffeln, Endiviensalat.