



Hongarije

Fogasfilé Kárpáti módra

Snoekbaars uit de Karpaten

4 filets van snoekbaars van elk \pm 150 gr.
1 kleine ui
1 el. bloem
250 gr. champignons
boter
zout en peper
3 dl. groente- of visbouillon
1 dl. room
1 dl. witte wijn
100 gr. rivierkreeftenstaartjes
1 bosje dille

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snippet het uitje en bak het in een paar lepels boter glazig. Ondertussen maak je de champignons schoon en snij je ze in plakjes. Als de uien gaan kleuren bestrooi je ze met de bloem. Schep het om zodat alle bloem door het vet is opgenomen en giet er dan beetje bij beetje de bouillon bij. De champignons mogen nu ook in de saus. Breng het aan de kook, zet het vuur laag en meng er de room onder. Kruid het met zout en peper, roer het af en toe eens om zodat er niets aanbrandt en laat het verder heel rustigjes zijn gangetje gaan.

Kruid de snoekbaarsfilets met wat zout. Vet een ovenschaal in met boter, leg er de visfilets in en overgiet het met het glas witte wijn. Dek de schaal goed af met aluminiumfolie en zet het in de hete oven. Tien minuten zou voldoende moeten zijn om te zorgen dat de visfilets juist gaar zijn.

Als de visfilets gaar zijn haal je ze uit de oven. Meng nu eerst de fijngehakte dille en de rivierkreeftenstaartjes door de saus en laat het nog 1 minuutje heel zachtjes gaan. Ondertussen leg je de visfilets op voorverwarmde borden. Overgiet de filets met de hete saus en zet deze snoekbaars à la Karpaten samen met wat gekookte aardappelen zonder verder getreuzel op tafel.