

# Oostenrijk

## Zanderfilet in Oberssauce

*Snoekbaarsfilet in roomsaus*

4 filets van snoekbaars  
½ l. visfond  
100 gr. champignons  
20 gr. boter  
1 el. bloem  
2 eierdooiers  
½ l. room  
1 dl. witte wijn  
½ dl. sherry  
zout en peper

Om te beginnen maak je de champignons schoon. Snij ze in plakjes en bak ze in de boter zachtjes gaar.

Verhit ondertussen de visfond met de witte wijn in een steelpannetje.

Als de champignons hun vocht hebben verloren strooi je er de bloem overheen. Schep het goed om en giet er dan al roerend langzaam de hete visfond overheen. Laat het een kwartiertje rustig koken.

Ondertussen kruid je de snoekbaarsfilets met zout en peper. Rol ze op en zet ze vast met een draadje of een prikkertje.

Draai het vuur onder de visfond lager, zodat het net niet meer kookt. Leg de rolletjes snoekbaars in de fond en pocheer ze in 8 tot 10 minuten gaar. Haal ze uit de fond en hou ze warm.

Klop de eierdooiers door de slagroom. Breng de fond weer even aan de kook, draai het vuur dan uit en klop het ei-slagroommengsel erdoor, zodat de saus wordt gebonden. Verfijn de roomsaus met de sherry en proef of er misschien nog wat peper of zout door mag.

Overgiet de visrolletjes met de saus en zet ze meteen op tafel. Lekker met b.v. peterselie-aardappelen en erwten.