



## St. Galler Schüblig an Estragon-Senfsauce

Der St.Galler-Schüblig schmeckt nicht nur aus dem Wasser gezogen, auch grilliert oder in der Pfanne gebraten überzeugt er mit gutem Geschmack und zudem mit kräftigen Röstaromen. Ob mit oder ohne Senf gegessen werden soll, ist eine Glaubensfrage, oder im St. Gallischen so etwas wie ein Politikum. Dessen ungeachtet dessen hab ich den gebratenen Schüblig, zwar nicht mit Senf, aber an einer mit Senf gewürzten Sauce mit Eschalotte, Estragon und Sauerahm angerichtet.

### Zutaten

1 St. Galler-Schüblig  
1 Eschalotte  
1-2 Zweige frischer Estragon  
5cl Weisswein  
1El Dijon-Senf  
1El Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Schüblig beidseitig fein einschneiden. In Bratbutter bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten braten, dabei 3-4 Mal wenden.

Eschalotte und Estragon hacken und in Bratbutter ca. 3 Minuten andünsten. Weisswein dazugießen, den Senf dazugeben und verrühren. Etwas köcheln lassen. Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





*Sauerrahm einrühren*

