



## HUG Pastetli Premier mit Fischfilet

Rezept für 12 - 15 Pastetli Premier oder 8 HUG Menu-Pastetli

### Zutaten

2.5 dl Weisswein  
2.5 dl Gemüsebouillon  
1 Zitronenschnitz  
500 g Fischfilets (z.B. Lachs, Seeteufel, Dorsch)  
50 g Butter  
30 g Mehl  
Salz, Pfeffer  
Dill  
Kapern  
Artischockenböden  
trockener Wermut (z.B. Noilly Prat)  
Eigelb



### Zubereitung

Den Weisswein, die Gemüsebouillon und den Zitronenschnitz kurz aufkochen.  
Die Fischtranchen in Würfel schneiden und im Sud kurz pochieren.  
Für die Sauce den Sud absieben. Dann die Butter erwärmen und das Mehl und den Sud beifügen. Die Artischockenböden in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Kapern zur Sauce geben. Trockenen Wermut beigeben und evtl. mit Eigelb abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken und schliesslich die pochierten Fischwürfel in der Sauce erwärmen.

