



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.

