

Fischfilet auf Lauchgemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g Fischfilet

Sud:

Bouillon

Rüebli

Lauch

Knoblauch

Sauce:

Butter

Mehl

Teig:

Blätterteig

Eigelb

Gemüse:

Lauch

Bouillon



Zubereitung:

Die Fischfilets im Sud leicht köcheln lassen und anschliessend warm stellen. Gleichzeitig das Lauchgemüse putzen und schneiden. In der Bouillon kochen.

Die Béchamelsauce mit Butter, Mehl und Bouillon herstellen und das Gemüse damit abschmecken.

Den Blätterteig in grosse Dreiecke schneiden und mit Eigelb bestreichen. Bei 180° C backen.