

## 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.