

# HUG Pastetli Premier mit Fischfilet



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 12-15 HUG Pastetli Premier, rund (Art. 35043)
- 250ml Weisswein
- 250ml Gemüsebouillon
- 1 Zitronenschnitz
- 500g Fischfilets (z.B. Lachs, Seeteufel, Dorsch)
- 50g Butter
- 30g Mehl
- Salz, Pfeffer, Dill, Kapern, Eigelb, trockener Wermut, Artischockenböden

HUG Pastetli "Premier", rund

## 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.

