

# HUG Pastetli „Premier“ mit Fischfilet



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

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

## 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.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH