

# Wildlachs-Pastetli

8 mittlere Blätterteigpastetli

Zum Aufbacken in den 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben,  
Ofen ausschalten, Pastetli ca. 10 Min. bei leicht geöffneter Ofentüre erwärmen

200 – 300g roher Lachs

200 – 300g roher Heilbut

Beide Fische in mittlere Würfel oder Streifen schneiden

½ Zitrone, Saft

Geschnittener Fisch damit beträufeln

## Sauce:

1 EL Butter

1 mittlere Zwiebel fein hacken

150g Champignons

1dl Champagner oder Weisswein

3dl Rahm

2 EL Butter

2 EL Mehl

in einer Pfanne warm werden lassen

dazugeben, andämpfen

In feine Scheiben schneiden, mitdämpfen

dazu giessen, etwas einkochen

dazugeben, aufkochen

beides mit einer Gabel gut vermischen,

unter Rühren mit dem Schwingbesen 3-4 Min.

köcheln, bis die Sauce dicklich ist

einige Tropfen Zitronensaft

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter

Sauce würzen

Fisch damit würzen

In einer Pfanne warm werden lassen,

Fisch darin bei mittlerer Hitze

ca. 3 Minuten dämpfen

1 EL frischer, gehackter Dill

zusammen mit dem Fisch zur Sauce geben, alles nur noch heiss werden lassen,

Pastetli damit füllen, ausgarnieren z. B. mit gedämpften Streifen von

Frühlingszwiebeln, warmen grünen Spargelspitzen oder gedämpften Wildpilzen;

restliche Sauce separat dazu servieren.

**Tip:** die Sauce kann noch mit ca. 200g Crevetten ergänzt werden

Dazu passt jede Art Reis (Langkorn-Wildreismischung, Wildreis, roter Reis, etc.)