

# Fischpastetli

---

## Zutaten 4 Personen

- 8 Blätterteigpastetli
- 500 g blockgefrorenes Dorschfilet, angetaut, gewürfelt und trockengetupft, in Bratbutter glasig braten, beiseite stellen
- 2 dl Gemüsebouillon
- 50 g Butter
- 2 dl Vollrahm
- 2 dl Weisswein
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/2 Zitrone, nur die abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer etwas Dill zum Garnieren

## Zubereitung

Aus Gemüsebouillon, Butter, Vollrahm, Weisswein, Mehl, Zitronenschale, Salz und Pfeffer eine Béchamelsauce herstellen. Pastetli im Ofen aufbacken, Fisch in Sauce kurz erwärmen und in die heissen Pastetli einfüllen, mit gehacktem Dill garnieren