

Pilz-Fisch-Pastetli

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
20 g Butter
2 EL Mehl
1,5 dl Weisswein
1 dl Milch
250 g Fischfilets
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
4 Blätterteigpastetli

Pilze grob, Zwiebeln fein hacken und im Öl gut anziehen. Mit 1 dl Weisswein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht einkochen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl einrühren, mit der Milch ablöschen. Unter stetigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze begeben. Fisch in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 1/2 dl Weisswein erhitzen, Fischstreifen hinein legen und 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Alles unter die Pilzsauce mischen. *)

Die Pastetli im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen. Auf Teller anrichten, mit der heissen Sauce füllen.

*) Bis hier kann die Pastetlifüllung am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tipp:
Die Pastetli mit Gemüse garnieren. Das Rezept ist als Vorspeise berechnet. Als Hauptmahlzeit ganz einfach alle Zutaten verdoppeln.

