



## *Pochierter Saibling auf Lauch*

*Den Lauch klein schneiden und mit wenig Wasser weich kochen.*

*Abgiessen und das Lauchwasser behalten.*

*In einer Pfanne Weisswein oder Noilly Prat  
(ca. 1 dl für 4 Personen) einkochen.*

*Das Lauchwasser dazu geben und einkochen  
(ca. 1,5 dl für 4 Personen).*

*Mit Rahm verfeinern und würzen, mit wenig Essig oder  
Zitronensaft abrunden. **Achtung:** es braucht immer mehr Rahm  
als Flüssigkeit.*

*Den Lauch in die Rahmsauce geben und warm stellen.*

*Fischfilet im Dampf pochieren (im Steamer bei 80° 1 Minute).*

*Auf Lauch servieren.*