



Pochierte Saiblinge mit Dillsoße

4 Saiblinge

(1 – 1 1/2 kg) abspülen, trocken tupfen

Zitronensaft. den Fisch innen und außen damit beträufeln, etwa 15 Minuten stehen lassen, trocken tupfen

1 EL Butter. in einer großen Bratpfanne warm werden lassen

1 Zwiebel. fein hacken, andämpfen

2 1/2 l trockener Weißwein dazugeben, aufkochen

1 Dillzweig. beifügen

Salz und Pfeffer die Saiblinge innen und außen damit würzen

Dillzweige u. Butter. je ein Dillzweig und etwas Butter ins Innere der Fische legen

Für die Soße:

Pfanne kurz von der Platte ziehen und die Hitze reduzieren.

Saiblinge in die Flüssigkeit legen und mit dem Deckel (evtl. Alufolie) bedeckt 15 – 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Fische anrichten, zugedeckt warm stellen

Pochierflüssigkeit absieben und bis auf 4 El einkochen

Ca. 1/4 l Rahm dazugießen

4 – 5 EL geriebener Käse beifügen, mit dem Schwingbesen unterrühren
2 – 3 Minuten köcheln lassen

1 El feingeschnittener Dill beifügen

wenig Salz u. Pfeffer. evtl. nachwürzen