

## Felchen-Spiessli mit Lauch-Kartoffeln

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.  
Für 4 Gläser von je ca. 4 dl



**1 EL Butter**  
**200 g Lauch**, in Ringen  
**8 Raclette Kartoffeln** (ca. 200 g), geschält, halbiert  
**2 EL trockener Vermouth** (z.B. Noilly Prat)  
**2 dl Gemüsebouillon**  
**2 dl Saucenhalbrahm**  
**1 Briefchen Safran**  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

**Betty Bossi**

Ein Rezept von Betty Bossi

**4 Felchenfilets ohne Haut** (ca. 200 g)  
**4 Holzspiesschen**  
**1 EL trockener Vermouth** (z.B. Noilly Prat)  
**¼ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
**1 EL Dill**, fein geschnitten

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch andämpfen, Kartoffeln kurz mitdämpfen. Noilly Prat begeben, etwas einköcheln. Bouillon, Saucen-Halbrahm und Safran begeben, würzen, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln.
2. Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Fischfilets wellenförmig an die Holzspiesschen stecken, mit Noilly Prat beträufeln, würzen. Spiessli ins Dämpfkörbchen legen, zugedeckt ca. 3 Min. garen. Kartoffeln und Lauch in die Gläser verteilen. Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen, darauf verteilen. Felchen-Spiessli auf den Kartoffeln anrichten, Dill darüberstreuen.

### **Miele Tipp:**

Einfach das ganze Gericht im Dampfgarer zubereiten:

Zuerst Lauch, Kartoffeln und Noilly Prat in eine Dampfgarschale geben, ca. 5 Minuten bei 100°C im Dampfgarer garen. Rahm und Safran begeben und für weitere 15 Minuten bei 100°C im Dampf garen (Bouillon kann hier weggelassen werden).

Fisch-Spiessli in eine gelochte und gefettete Dampfgarschale legen und für die letzten 3 Min. mitgaren. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch).

Möchtest Du weitere leckere Gerichte entdecken?  
Dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)