

Dorschfilet mit Porree

800 g Dorschfilet

1 Zitrone

4 Stangen Porree

Salz, Pfeffer

Butter

2 Pack. Sauce Hollandaise

Eine Auflaufform mit Butter einstreichen, Fischfilet säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Porree putzen, in 2 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren. Nun in die Auflaufform abwechselnd Porree und Fischfilet schichten. Über alles 2 Pack. Sauce Hollandaise geben und im vorgeheizten Backofen bei 175° goldbraun backen.