



Champignon-Köpfe mit Fischfüllung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 300g Fischfilets
- 1 kl. Zwiebel, gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- Petersilie oder Fenchelkraut
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Champignon-Stiele abdrehen, feinhacken, mit Zwiebel und Kräutern 5 Minuten in Butter dämpfen. Abkühlen lassen. Die Champignon-Köpfe in der Bouillon 10–12 Minuten zugedeckt garen.

Die Fischfilets klein hacken und mit den gedünsteten Champignon-Stielen mischen. Würzen. $\frac{1}{2}$ dl Weisswein und $\frac{1}{2}$ dl Rahm daruntermischen. Diese Masse in die Champignon-Köpfe verteilen.

In einer Gratinform mit dem restlichen Weisswein und Rahm zugedeckt 15 Minuten im Ofen pochieren.