

## SPARGEL-FISCH-PÄCKLI MIT ESTRAGONSAUCE

500	g	weisse Spargeln, geschält oder grüne Spargeln	längs halbieren und je nach Länge in Stücke schneiden
4		Rüebli	schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden
4		Fischfilet (z.B. Egli, Forelle, Lachs) Zitronensaft, Salz und Pfeffer	Fischfilet würzen
4		Backpapier	Rüblistreifen auf die Mitte des Papiers verteilen
20	g	Butter	schmelzen, die Hälfte auf die Rüebli verteilen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fischfilet auf die Rüebli legen</li> <li>- Spargeln auf den Fisch verteilen</li> <li>- Butter darüber verteilen</li> </ul>

Backpapier zu Päckli formen und an den Enden mit Schnur zusammenbinden

**Backen:** 200°C, 20-25 Minuten

**Variation:** anstatt einzelne Päckli zu formen, kann man alles in eine Gratinform mit Deckel einschichten

### Estragonsauce

1,5	dl	Rahm	
1	Kl	Estragonblätter Salz und Pfeffer	aufkochen, dann von der Platte ziehen
0.5	dl	Rahm	
1		Eigelb	mischen und unter Rühren in die Sauce geben, kurz erwärmen <b>nicht mehr kochen</b>

**Beilage:** Trockenreis