

## 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.**