

*Scampi mit Lauchragout und Kabeljau(bäggli)*  
*Wenn ich Kabeljaubäggli finde, kaufe ich sie ganz,  
ganz schnell!*

*La Mise en Place:*

**1 Lauchstängel, 300 g festkochende Kartoffeln, 200 g Kabeljau(bäggli), Saft von 1 Zitrone, 6 Champignons, ½ Bund Dill, Olivenöl, 1 dl Weisswein, 1 dl Bouillon, Cayenne, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffermühle, ½ dl Milch, Butter, 100 g Crevetten**

*Die Vorbereitung:*

Das Zarte, Weisse vom Lauch in Ringlein und die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Fisch mit Zitronensaft marinieren (ganze Filets in Stücke schneiden). Die Champignons blättrig schneiden und den Dill fein hacken.

*Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Lauch darin andünsten. Mit Weisswein und Bouillon löschen und etwas einkochen. Die Kartoffelscheiben beifügen und zehn Minuten köcheln. Mit Cayenne, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer bestreuen.

Kabeljau auf das Gemüse setzen und weitere zehn Minuten zugedeckt köcheln. Alles herausnehmen und warm stellen.

Den Sud durch ein Siebchen abgiessen und mit Milch auf 1,5 dl ergänzen. In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Pilzchen darin schön dampfen. In einem Pfännchen die Sosse erhitzen und die Champignons dazu rühren. Heiss werden lassen und die Scampi für einige Minuten dazu setzen.

*Die Vollendung:*

Mit etwas Pfeffer bestreuen und den Gemüse-Fisch damit umgiessen. Mit Dill bestreuen.

