



Fisch Pie

Schwierigkeitsgrad



4 Portionen



1 Stunde

Zutaten

1kg mehlig Kartoffeln
1 El. Butter
ein wenig Milch
Salz, Pfeffer, Petersilie

Béchamel:

600ml Milch
2 EL Butter
2 El. Mehl
Salz, Pfeffer, frischer Dill

Außerdem:

1 Lauch
2 Tl. Senf
ca. 500g Kabeljau Filet
250g Räucherlachs
Cheddar Käse nach Geschmack

Zubereitung

Kartoffeln schälen, würfeln und weich kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln pürieren. Mit Butter und Milch ein cremiges Püree herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Zur Seite stellen.

Lauch längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Zur Seite stellen.

Kabeljau in mundgerechte Würfel schneiden. In derselben Pfanne 2 EL Butter schmelzen lassen. Mehl darüber streuen und goldbraun anbraten. Währenddessen Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Mehlmischung in die heiße Milch geben und glatt rühren. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Senf und Dill abschmecken. Die Kabeljaustücke dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Stoneware mit Butterschmalz einfetten. Dann die Béchamel-Fischsauce hineingeben. Darüber die Lachsscheiben verteilen. Zum Schluss das Kartoffelpüree darauf geben und glatt streichen. Es ist wichtig, dass das Püree nicht zu fest ist, da es sonst nicht gleichmäßig verteilt werden kann.

Zum Abschluss den Käse darüber streuen und anschließend ca. 30 Minuten backen.

Stoneware rund

SCAN ME



pamperedchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN