Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Fischgratin

Hauptspeise Fischgerichte Kartoffel Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fischfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Knoblauch schälen und klein würfeln. Spinat waschen, putzen und trocknen. In einem Topf zwei Esslöffel Butter erhitzen, Knoblauch darin kurz andünsten, den Spinat hinzufügen und kurz dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wein, Crème fraîche mit Obers, Käse, Eiern, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Den Boden einer gefetteten Auflaufform mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen. Darauf den Fisch und den Spinat verteilen. Mit Kartoffeln bedecken und die Eiermischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 - 50 Minuten backen.

Zutaten

- 600 g Kabeljau- oder Dorschfilet
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- 500 g Blattspinat
- Muskat
- 800 g Kartoffel
- 150 ml trockener Weißwein
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Schlagobers
- 100 g Käse