

LACHSFORELLE AUF KARTOFFELGRATIN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Portionen:

- 350 g Lachsforellenfilet

Kartoffelgratin:

- 300 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 ml Obers / Sahne
- 50 g geriebener Käse

Kräutersauce:

- 1 TL Butter
- 1 TL griffiges Mehl
- 100 ml Milch
- 1/2 Becher Creme Fraîche
- 2 geh. EL gehackte Kräuter

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl
- Zitronenscheiben

Zubereitung:

Lachsforellenfilets zuputzen, eventuell verbliebene Gräten mit einer Pinzette auszupfen, mit Salz und schwarzem Pfeffer (am besten frisch aus der Pfeffermühle) würzen.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln schälen und raspeln. Eier, Obers und 2/3 des geriebenen Käses verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Kartoffelraspeln gießen und gut vermengen. Kartoffelmasse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform (oder Portionsschälchen) füllen, den restlichen Käse darüberstreuen und im Rohr zu goldbrauner Farbe backen.

Für die Kräutersauce 1 TL Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren, mit Milch aufgießen, Creme Fraîche und Kräuter einrühren und bei schwacher Hitze cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Fischfilets einlegen und bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldbraun braten.

Lachsforellenfilets auf Kartoffelgratin anrichten und mit Kräutersauce und Zitronenscheiben servieren.