

Fischauflauf

Zutaten f. 6 Personen:

750 gr. Seeteufel-Filet (Lotte) oder Zander
750 gr. Lachsfilet
400 gr. Riesengarnelen (tiefgekühlt)
3 Schalotten
1 Glas Fischfond
Fischpaste
300 gr. Sahne 1/8 Liter Weißwein
Pernot
Salz, Pfeffer, Zitrone, hellen Saucenbinder

Zubereitung:

Seeteufel und Lachsfilet in mundgerechte Stücke teilen und in eine feuerfeste Form legen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Schalotten klein würfeln und in Butter glasig dünsten, mit Wein und Fischfond ablöschen.

Fischpaste, Pernot und Sahne unterrühren. Mit Saucenbinder aufkochen. Sauce über den Fisch gießen. Die Form bei 200 Grad auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben. Nach ca. 15 Minuten die Riesengarnelen auf der Oberfläche verteilen und weitere 5 Minuten in den Ofen schieben.