

Dorschgratin mit Champignons

Fisch

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Dorschfilet ¹	g	750	1000
Champignons	g	500	750
Kartoffeln	g	500	750
Schalotten	St.	4	6
Butter	EL	2	3
Butterflocken	EL	1	2
Weißwein	ml	200	300
Majoran, gehackt	EL	1	2
Sahne	ml	200	300
Eigelb	St.	2	3
Gruyère	g	200	300
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten blanchieren.
2. Champignons in dünne Scheiben schneiden.
3. Schalotten fein hacken.
4. Auflaufform buttern.

¹ auch Kabeljau oder Rotbarsch

5. Gruyère reiben.
6. Eier-Rahmmischung anfertigen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG:

1. Champignons und Schalotten 5 Minuten in Butter dünsten, Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
2. Blanchierte Kartoffeln mit gehacktem Majoran mischen und in Auflaufform geben.
3. Fischfilet salzen und pfeffern und darüber legen
4. Champignons über Fisch verteilen und im Ofen 20 Minuten garen.
5. Flüssigkeit abgießen, auf 3-4 EL einkochen und zusammen mit Eier-Rahm über den Auflauf gießen. Danach mit Käse und Butterflocken bestreuen.
6. Zugedeckt mit Alufolie **mit Oberhitze (Grill)** 10-15 Minuten überbacken (nicht bräunen).

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Tomatensalat

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		20
Grill	3. v. u.	250		10-15

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

* R-035.DOC