# *Überbackenes Seelachsfilet*

***(4 Portionen)***

***600g Seelachsfilet***

***Kartoffelpüree:***

| | |
|---|---|
| *750 g* | *Kartoffeln, geschält* |
| *100 g* | *Butter* |
| *50 g* | *Schlagsahne* |
| | *Salz* |
| | *Pfeffer* |
| *400 g* | *Zwiebeln in Scheiben* |
| *2 EL* | *Schnittlauch, feingeschnitten* |
| *80 g* | *Jarlsbergkäse (o. Gouda), gerieben* |

***Etwas Öl zum Einfetten der Auflaufform.***
***Etwas Petersilie, gehackt.***

***Kartoffeln schälen, in ungesalzenem Wasser kochen, Wasser abgießen und trockendämpfen. Kartoffeln mit Sahne, 50g Butter, Salz und Pfeffer pürieren.***

***Zwiebeln in der restlichen Butter dünsten, würzen und Schnittlauch zugeben.***

***Seelachs waschen und in schmale Stücke schneiden.***

***Auflaufform einfetten, auf dem Boden knapp die Hälfte des Kartoffelpürees verteilen, darauf Seelachsfilet, Zwiebeln und restliches Kartoffelpüree geben.***

***Mit Jarlsberkäse (o. Gouda) bestreuen und das Ganze in der Form im vorgeheizten Ofen bei 200° 30-40 Min. garen lassen,***

***Mit Petersilie bestreuen.***

***Dazu einen Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln reichen.***