FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Überbackenes Seelachsfilet

Zutaten: (für 4 Personen)

600g Seelachsfilet

Kartoffelpüree:
750g Kartoffeln, geschält
100g Butter
50g Schlagsahne
Salz
Pfeffer
400g Zwiebeln in Scheiben
2 El Schnittlauch, fein geschnitten
80g Jarlsbergkäse (o. Gouda), gerieben
Etwas Öl zum Einfetten der Auflaufform und etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in ungesalzenem Wasser koche, Wasser abgießen und trockendämpfen. Kartoffeln mit Sahne, 50g Butter, Salz und Pfeffer pürieren.
2. Zwiebeln in der restlichen Butter dünste, würzen und Schnittlauch zugeben.
3. Seelachs waschen und in schmale Stücke schneiden.
4. Auflaufform einfetten und auf dem Boden knapp die Hälfte des Kartoffelpürees verteilen, darauf Seelachs, Zwiebeln und das restliche Kartoffelpüree geben.
5. Mit Käse bestreuen und das Ganze in der Form im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 30-40 min. garen lassen

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team