



Fishermans Pie

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Pfeffer, schwarz
- 1 Salz
- 1 El Senf, Dijon
- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Erbsen, gefroren
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 4 Stueck/e Eier, gekocht
- 600 ml Milch
- 700 g Fischfilet

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und mit 100 ml Milch zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer LEICHT abschmecken.

Fisch entgräten, in Topf geben, salzen, pfeffern, mit 150 ml Milch bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten pochieren und mit dem Schaumlöffel in eine Auflaufform füllen.

Butter im Topf zerlassen, Mehl hinzufügen und anschwitzen. Restliche Milch unterrühren und kochen lassen bis die Sauce andickt. Senf, Eier und Erbsen untermischen; ggf. abschmecken.

Die Sauce auf dem Fisch verteilen, das Püree daraufstreichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. (Wenn vorher mit Butterflöckchen bestreut, dann sollten die Spitzen braun werden.)