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 schÃƒÂ¤len, kochen, abgieÃƒÅ¸en und mit 100 ml Milch zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer LEICHT abschmecken.
Fisch entgrÃƒÂ¤ten, in Topf geben, salzen, pfeffern, mit 150 ml Milch bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten pochieren und mit dem SchaumlÃƒÂ¶ffel in eine Auflaufform fÃƒÂ¼llen.
Butter im Topf zerlassen, Mehl hinzufÃƒÂ¼gen und anschwitzen. Restliche Milch unterrÃƒÂ¼hren und kochen lassen bis die Sauce andickt. Senf, Eier und Erbsen untermischen; ggf. abschmecken.
Die Sauce auf dem Fisch verteilen, das PÃƒÂ¼ree daraufstreichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. (Wenn vorher mit ButterflÃƒÂ¶ckchen bestreut, dann sollten die Spitzen braun werden.)