



Kartoffel-Lauch-Gratin mit Kabeljau

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Ei Zitronensaft
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 100 g Brot, Weiss-
- 120 g Butter
- 250 g Schmand
- 3 Ei Meerrettich, gerieben
- 4 Stange/n Dill
- 500 g Fisch, Kabeljaufilet
- 600 g Lauch
- 700 g Kartoffeln

Kartoffeln kochen, abgiessen, ausdaempfen, pellen. Abgekuehlte Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen und das Weisse und Hellgruene in 2 cm dicke schraege Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne zerlassen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und das Brot fein zerbroeseln. Die feinen Dillaestchen von den Stielen zupfen und hacken. 20 g Butter schmelzen, mit Dill und Broeseln mischen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Den Kabeljau von den Graeten befreien, dann in 3 cm dicke Stuecke schneiden. Mit Zitronensaft und Salz wuerzen. Schmand mit Meerrettich verruehren und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Schmandcreme auf dem Boden verteilen. Abwechselnd Kartoffeln, Lauch und Kabeljau einschichten und mit Dill-Broeseln bestreuen. Die restliche Butter in Floeckchen daruebergeben und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten garen.

Dazu passt Gurkensalat.