

Rezept

Fisch-Pie

Ein Rezept von Fisch-Pie, am 31.05.2023

Zutaten

800 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)	1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen	100 g Champignons
80 g Butter	30 g Mehl
1/2 l Milch	Salz
Pfeffer aus der Mühle	frisch geriebene Muskatnuss
600 g frisches Fischfilet (z. B. Heilbutt, Rotbarsch oder Seelachs)	100 g geräucherter Fisch (z. B. Forellenfilet, Makrelenfilet oder Schillerlocken)
1 kleines Bund Petersilie	1 Hand voll Kerbel
1/2 Bio-Zitrone	100 g Crème fraîche
1 Ei (Größe M)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Wasser in etwa 25 Minuten weich, aber nicht zu weich kochen. Abgießen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Lauch putzen, längs aufschlitzen und gut waschen, dann in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen. Lauch, Knoblauch und Pilze einrühren und 1-2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten. Die Milch nach und nach unter ständigem Rühren angießen. Die Sauce offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Frischen Fisch in kleine Würfel schneiden. Den geräucherten Fisch ebenfalls fein zerkleinern. Petersilie und Kerbel waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.
5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 180 Grad). Die Kartoffeln pellen und fein zerdrücken. Übrige Butter, Crème fraîche und Ei unterrühren, Kartoffelmasse salzen und pfeffern.

6. Die beiden Fischarten mit Pilzsauce, Kräutern und der Zitronenschale mischen und abschmecken. In eine ofenfeste Form füllen. Die Kartoffelmasse in kleinen Häufchen darauf verteilen. Einen großen Löffel mit Wasser anfeuchten und die Kartoffelmasse damit auf dem Fisch verstreichen. Fisch-Pie im Ofen (Mitte) etwa 40 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun ist.