

## Senflauch-Gemüse mit Hecht-Frikadellen

Für 2 Personen

1 Kartoffel	2 Schalotten	Salz
150 g Lauch	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Pfeffer	Muskat	1/8 l kräftige Gemüsebrühe
1/8 l Sahne	1 EL groben Senf	500 g Hechtfilet
1 Eigelb	1 EL Brotbrösel	1 TL Senf

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Hechtfrikadellen die Kartoffel schälen, die Schalotten schälen, halbieren und mit der Kartoffel in Salzwasser weichkochen. Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben und ausbuttern. Den Lauch waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Lauch schuppenförmig in die Auflaufform schichten. Etwas pfeffern, salzen und mit geriebenem Muskat bestreuen. Mit Brühe knapp bedecken. Sahne mit dem Senf verrühren und über die Lauchscheiben geben. Bei 200 Grad im Ofen backen bis oben eine Bräunung eintritt. Fischfilet waschen, evtl. Gräten auszupfen oder diese keilförmig ausschneiden. Die Fischstücke durch den Wolf drehen. Gekochte Kartoffel und Schalotten fein hacken, mit Fisch, Eigelb, Brösel und Senf untermischen und gut kneten. Abschmecken mit Pfeffer und Salz und daraus Frikadellen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin braten. Mit dem Senflauchgemüse zusammen anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 09. September 2010