

## Dorsch aus dem Backofen

### Für 4 Personen

|                           |                       |                                |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 4 Dorschfilets, a 200 g   | 1 Bund Frühlingslauch | 100 g Greyerzer-Käse, gerieben |
| 150 g Champignons, frisch | 3 Kartoffeln, groß    | 60 g Butter                    |
| 8 Eier                    | 150 ml Milch          | 150 ml Sahne                   |
| 1 Muskatnuss              | 0,5 Bund Dill         | 250 ml Crème-fraîche           |
| 1 Zitrone                 | 4 EL Senf             | 4 Dillblüten                   |
| Salz                      | Pfeffer, schwarz      |                                |

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen, danach auf ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Den Frühlingslauch in feine Röllchen und die Champignons in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Frühlingslauch darin kurz anschwitzen. Die Champignons dazugeben, kurz mitdünsten und mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Anschließend das Ganze in eine Auflaufform geben und mit den Kartoffelscheiben gleichmäßig bedecken. Die Dorschfilets abrausen, trockentupfen, in circa fünf Zentimeter große Stücke teilen und beidseitig salzen und pfeffern. Den Dill fein hacken und mit Milch, Sahne und Eiern verquirlen. Drei Esslöffel Dill dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Fisch nun gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen und mit dem Milch-Sahne-Eiergemisch übergießen. Das Ganze für elf Minuten in den Backofen geben. Danach den Greyerzer Käse darüber verteilen und weitere fünf bis zehn Minuten backen, bis der Käse eine goldbraune Kruste hat. Die Hälfte der Zitrone auspressen, danach Crème-fraîche in einem Topf erwärmen. Den Zitronensaft mit den restlichen Dillblättern, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dorschauflauf auf Tellern anrichten und mit der Senfsoße servieren. Mit Dillblüten garnieren.

Horst Lichter am 21. August 2010