

Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Knusper-Kruste

Für 4 Personen

800 g kl. festk. Kartoffeln	Kümmel	600 g Fischfilet
Zitronensaft	100 g Schmand	2 TL Kräuter nach Geschmack
Salz, Pfeffer	5 TL Butter	1 Zwiebel
250 g kleine Champignons	3 TL Senf	5 EL Panko
4 EL geriebener Gouda		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln in einen Topf geben, mit Kümmel bestreuen, ab Kochbeginn 12 min. garen, abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen, in Scheiben schneiden, als erste Schicht in einer gebutterten Auflaufform fächerförmig auslegen, leicht salzen und pfeffern.

Die Fischfilets bilden die nächste Schicht, mit Zitronensaft beträufeln

Die Kräutern mit dem Schmand mischen, leicht salzen, pfeffern und damit die Fischfilets bestreichen.

Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit ihnen die nächste Schicht formen.

Die Butter in eine Rührschüssel geben, in der Mikrowelle schmelzen lassen (300 Watt, 1 min.).

Die Zwiebel schälen, würfeln, mit dem Senf, dem Panko, dem geriebenen Käse in der geschmolzenen Butter vermengen und daraus die letzte Auflauf-Schicht bilden.

Den Auflauf ca. 30 min. im Backofen auf der mittleren Schiene solange garen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Beim Anrichten den Auflauf in 4 gleiche Teile schneiden; evt. mit essbaren Blüten schmücken.

NN am 11. Oktober 2010