

Fischpie mit Kartoffelkruste

4 Portionen als Hauptmahlzeit

Zutaten

800 g	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
500 g	festfleischiges Fischfilets (Seelachs, Kabeljau, Schellfisch)
150 g	Räucherlachs
½ TL	getrocknete Lavendelblüten
1	Lauchstange
1 Bund	Schnittlauch
1	Ei, hart gekocht
4 dl	Milch laktosefrei
etwas	Salz und Pfeffer
1 Msp.	Muskatnuss
3 - 4 EL	Maizena
1 dl	Rahm laktosefrei
1 EL	HOLL-Rapsöl zum Einfetten einer Gratinform

Zubereitung

Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit die Fischfilets trocken tupfen und mit einer Pinzette mögliche Gerate entfernen. Fische in mundgerechte Würfel schneiden. Lavendelblüten im Mörser zerstoßen. Lauch rüsten und in feine Scheiben schneiden, Schnittlauch fein hacken. Ei schälen und grob hacken.

Kartoffeln abgiessen, kurz etwas austrocknen lassen und zu Brei zerstampfen. 1 dl Milch begeben und glattrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Maizena in die restliche Milch rühren, Rahm beifügen und unter Rühren aufkochen, die Sauce 3 – 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, bei Bedarf abschmecken.

Fischwürfel, Lavendel, Lauch und Schnittlauch untermischen.

Gratinform mit Öl einfetten, die Fischmischung hineingeben und den Kartoffelbrei darauf verteilen. Nach Belieben mit einer Gabel verzieren. Den Pie im Ofen bei 180 °C Umlauf ca. 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp

- Getrocknete Lavendelblüten erhalten Sie in Delikatessenabteilungen.
- Als Alternative zu den Lavendelblüten können Sie auch die kräftiger schmeckenden Fenchelsamen verwenden.
- Als festfleischiger Schweizerfisch können Sie Hecht oder Zander verwenden.



*Fischpie mit
Kartoffelkruste*