



HAUPTGANG

FISCHPIE MIT KARTOFFELKRUSTE



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

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

ZUBEREITUNG

ENV. 1 H

1

Die Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser weich kochen.

2

In der Zwischenzeit die Fischfilets trocken tupfen und mit einer Pinzette mögliche Geräte entfernen. Die Fische in mundgerechte Würfel schneiden. Die Lavendelblüten im Mörser zerstoßen.

3

Den Lauch rüsten und in feine Scheiben schneiden, den Schnittlauch fein hacken. Das Ei schälen und grob hacken.

4

Die Kartoffeln abgiessen, kurz etwas austrocknen lassen und zu Brei zerstampfen. 1 dl Milch begeben und glattrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5

Das Maizena in die restliche Milch rühren, den Rahm beifügen, unter Rühren aufkochen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und bei Bedarf abschmecken. Fischwürfel, Lavendel, Lauch und Schnittlauch untermischen.

Die 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 Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

TIPP

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