HAUPTGANG

FISCHPIE MIT KARTOFFELKRUSTE

★★★★★ (142)

CA. 1 H
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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. Den Dill grob hacken.
3. Den Lauch rüsten und in feine Scheiben schneiden, den Schnittlauch fein hacken.
4. Die Kartoffeln abgiessen, kurz etwas austrocknen lassen und zu Brei zerstampfen. 1 dl Milch beigeben 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, Dill, Lauch und Schnittlauch untermischen.
6. Die Gratinform mit Öl einfetten, die Fischmischung hineingeben und den Kartoffelbrei darauf verteilen. Nach Belieben mit einem Spachtel oder einer Gabel verzieren. Den Pie im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

TIPP

- Als festfleischiger Schweizerfisch können Sie Hecht oder Zander verwenden.