

Fisch Rezepte

Bretonischer Fischauflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backofen, Fisch, Gemüse

700 g	Gemischtes Fischfilet; - Lengfisch, Rotbarsch, - Steinbeißer)	2	Essl. Weinbrand Dill
	Salz, Pfeffer	500 g	Zucchini Petersilie
1	Zitrone; den Saft Kräuter der Provence	1 kg	Kartoffeln Milch
1	Zwiebeln (je nach Größe) - (evtl. mehr)	50 g	Butter Muskat
150 g	Crème fraîche	100 g	Krabbenfleisch
2	Essl. Tomatenmark		

Fischfilet in ca. 5 cm große Stücke schneiden und säubern. Mit der Zitrone säuern, salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence einreiben. In Öl anbraten und an die Seite stellen.

Die Zwiebeln sehr klein hacken und in Öl andünsten. Crème fraîche, Tomatenmark, Weinbrand, 1/2 TL Kräuter der Provence, wenig Salz und den frischen gehackten Dill untermischen.

Die Zucchini in etwa 12 cm dicke Scheiben schneiden, in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer, Kräuter der Provence würzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Die Kartoffeln schälen und kochen. Mit der Milch vermengen, zu Brei schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abwürzen. Das Krabbenfleisch unterheben.

In einer feuerfesten Form die Zutaten in folgender Reihenfolge schichten: Fisch, Soße, Zucchini, Kartoffelbrei.

Den Kartoffelbrei mit einigen Butterflocken belegen. und für circa 15 Minuten überbacken.