



pikanter Fischeauflauf

Fisch waschen und trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft beträufeln, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen, würfeln und mit dem Spinat in heißer Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Fischstücke, Kartoffeln und Spinat in eine Auflaufform geben. Schmand und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Auflauf verteilen.

Käse über dem Auflauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 25 Minuten backen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Den fertigen Auflauf mit Pinienkernen bestreuen, mit Honig beträufeln und sofort servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

400	g	Viktoriabarschfilet
1	EL	Zitronensaft
1	Stk	Zwiebel
500	g	Blattspinat
1	TL	Butter
1	Msp	Muskat
400	g	Kartoffeln
100	g	Schmand
2	TL	Senf
150	g	Käse
20	g	Pinienkerne
1	TL	Honig
		Salz
		Pfeffer