

Fischfilet auf Champignons



Zutaten

600 g Kabeljau-, Rotbarsch- oder
Steinbeißerfilet
2 EL Zitronensaft
Salz

300 g Champignons

1 Zucchini
100 g Lauch

Eine Auflaufform ausfetten, mit Salz und Pfeffer leicht ausstreuen, die Zucchini und die Hälfte der Pilze in die Form schichten, wieder mit Salz und Pfeffer würzen, den Fisch darauf verteilen

1 EL Butter

200 g Creme fraiche

1 EL Butter
3 EL Paniermehl
2 EL geh. Dill

Zubereitung

in große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen

waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden

waschen, putzen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden

in einer Pfanne erhitzen, den Lauch darin andünsten

mit dem Lauch verrühren und über dem Fisch verteilen, die restlichen Champignons darauf verteilen

Butter schmelzen, mit Paniermehl und Dill verrühren und über die Pilze geben
Bei 200°C ca. 25 –30 Min. garen