

Heilbuttgratin auf Lauch



Zutaten

300 g Kartoffeln

500 g Lauch

500 g geräuch. Heilbutt
Saft einer ½ Zitrone

Salz, Pfeffer, Oregano

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine feuerfeste Form ausfetten und abwechselnd die Kartoffeln, den Lauch und die Heilbuttstücke in die Form schichten. Die letzte Schicht sollte aus Heilbutt bestehen.

1 Ei
150 g Creme fraiche
80 g gerieb. Parmesan

Zubereitung

schälen, 20 Min. garen, in Scheiben schneiden

putzen, längs aufschneiden und gründlich ausspülen, in ½ cm breite Ringe schneiden, in etwas Wasser andünsten

von Haut und Gräten befreien und in mundgerechte Stücke teilen, runum mit dem Zitronensaft beträufeln

würzen

verquirlen, abschmecken und die Masse gleichmäßig auf dem Fisch verteilen, etwa 25 Min. bei 175°C backen