

Räucherfischauflauf

Räucherfischauflauf - Ein mit verschiedenen, geräucherten Fischarten deftiger Auflauf. Als Getränk kann ein trockener Weißwein gereicht werden.

Zutaten:

200 g Schillerlocken
200 g Räucheraal (Filets)
200 g Geräucherter Steinbutt
1/2 rote und 1/2 grüne Paprikaschote
1 Zwiebel
2 EL Speiseöl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
200 g Broccoli
1 Bd Dill
400 ml Schlagsahne
2 Eier
80 g geriebenen Gouda
40 g Butter



Zubereitung:

- Den Fisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Paprika waschen, entkernen, Scheidewände entfernen und in Würfel schneiden
- Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden
- Öl erhitzen und die Zwiebel- und Paprikawürfel leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Vom Broccoli die Röschen abschneiden, waschen und in kochendem Salzwasser 5-6 Minuten blanchieren, danach auf ein Sieb geben
- Den Dill waschen und fein hacken
- Nun die Fischstückchen, Broccoli, Zwiebel- und Paprikawürfel und den Dill mischen und in eine gebutterten Auflaufform geben.
- Die Schlagsahne mit den Eiern verschlagen, mit Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen.
- Den geriebenen Gouda darüberstreuen und ein paar Butterflöckchen darauf setzen.
- Die Form auf dem Rost in den kalten Backofen schieben.
- Bei 180 Grad Ober / Unterhitze etwa 30-40 Minuten backen.