

Schellfisch mit Pilzen und Crème fraîche überbacken

Schellfisch (*Haddock*) und Kabeljau (*Cod*) sind für die schottische Fischerei typische *White-Fish*-Arten und werden u.a. für die britische Spezialität *Fish & Chips* verwendet.

Zutaten für 2 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 100 g Butter
- 1 Tasse Milch
- 250 g Schellfischfilet oder Kabeljaufilet
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Champignons oder Kräuterseitlinge
- 100 ml Weißwein
- 2 kleine Zweige Dill
- 200 g Crème fraîche
- 30 g Paniermehl
- Butter zum Einfetten
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



Zubereitungsdauer

75 Minuten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser garen. Aus den Kartoffeln, der Hälfte der Butter und der Milch ein grobes Kartoffelpüree stampfen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Fischfilets waschen, trockentupfen und salzen.

Eine ofenfeste Form einfetten. Das Kartoffelpüree in die Form geben und glattstreichen. Die Fischfilets auf das Püree legen und alles für 10 Minuten in den Backofen geben.

Die Knoblauchzehen fein hacken. Die Pilze putzen und würfeln. Von der verbliebenen Butter die Hälfte in einer Pfanne erhitzen und die Pilze mit dem Knoblauch darin braten. Mit Wein ablöschen und den Wein einkochen lassen.

Die Pilze über die Fischfilets verteilen und alles für weitere 10 Minuten backen.

Den Dill kleinhacken. Die Crème fraîche zusammen mit der restlichen Butter in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen, salzen und pfeffern. Den Dill untermischen.

Die Crème-fraîche-Masse über die Pilze verteilen und wenn nötig glattstreichen. Anschließend mit dem Paniermehl bestreuen. Die Grillfunktion des Backofens einschalten und alles auf der obersten Schiene gratinieren, bis die Kruste goldbraun ist.

Mit Salat servieren und dazu den Weißwein. Oder einen kräftigen schottischen Whisky.

Slàinte Mhath!