

Heilbuttgratin auf Lauch

Zutaten:

für 4 Personen

500g Lauch
Salz
750g Heilbutt, geräuchert
1/2 Zitrone; Saft davon
Pfeffer
1/2 Teelöffel Oregano
Fett; für die Form
2 Eigelb
150g Creme fraiche
80g Parmesan; gerieben

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich ausspülen. In etwa 1/2cm breite Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 1 min. blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Heilbutt von Haut und Gräten befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen. Rundum mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen, pfeffern und mit Oregano bestreuen. Feuerfeste Form fetten. Abwechselnd den Lauch und den Heilbutt einschichten. Die letzte Schicht sollte aus Heilbutt bestehen. Eigelb mit Creme fraiche und Parmesan gut verquirlen, salzen und pfeffern. Gleichmäßig auf dem Fisch verteilen. Bei 200GradC etwa 25 min. überbacken. Dazu passen Blattsalat und Kartoffelpüree.