

Seelachs-Champignons-Gratin

Zutaten:

für 6 Personen

1 Kg Seelachsfilets
3 Esslöffel
Zitronensaft
3 Zwiebeln
90g Butter
300g kleine
Champignons
150 ml trockener
Weißwein
150g Sahne
1 1/2 Esslöffel
Tomatenpüree
Salz
Pfeffer
6 Esslöffel
Semmelbrösel
1 1/2 Esslöffel
Petersilie gehackt



Nachgekocht und fotografiert von
Elisabeth Stadik aus Klagenfurt

Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln und in der Hälfte der Butter glasig braten. Blättrig geschnittene Champignons zufügen und kurz mitbraten. Mit Wein, Sahne und Tomatenpüree verrühren und die Sauce 5 Minuten kochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Filets abspülen und mit Küchenpapier beidseitig abtrocknen, restliche Gräten rausfischen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in eine gebutterte Form legen.

Den Fisch mit der Sauce übergießen und mit Semmelbrösel bestreuen, restliche zerlassene Butter darüberträufeln. Bei 200Grad im Heißlufttherd bei 180Grad 10 Minuten überkrusten lassen. Mit Petersilie verzieren.

Die Petersilie haben wir dann über die Kartoffeln getan.