



Fisch-Kartoffel-Gratin in cremiger Sauce

mit Karotten und Lauchzwiebeln



ca. 45min



2 Personen

Ein klassisches, allseits bekanntes Gericht ist wohl Fisch mit Salzkartoffeln und Sauce. Doch wir bei Dinnerly können mehr als klassisch: Wir haben Fisch und Kartoffeln kurzerhand in eine Auflaufform gepackt und ein leckeres Gratin draus gemacht. Keine Sorge, die cremige Sauce gibt's natürlich trotzdem. Dieser Auflauf dauert eventuell etwas länger als unsere üblichen Gerichte, aber wir versprechen: Es lohnt sich!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Schalotte
- 1 Becher Crème fraîche³
- 1 Pck. mariniertes MSC-Alaska-Seelachs¹
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter³
- 1EL Senf⁴
- 1½EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Wasser für das Gemüse kann auch im Wasserkocher aufgekocht werden, um Zeit zu sparen.

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 657kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 20.1g



1. Gemüse garen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und die **Karotten** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** und **Karotten** im kochenden Wasser ca. 7Min. garen, in ein Sieb abgießen.



4. Gratin backen

Das **Gratin** im Backofen 24-28Min. backen. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



2. Sauce anrühren

Die **Schalotte** schälen und fein würfeln, in einer kleinen Pfanne mit 1,5EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. 1,5EL Mehl mit einem Schneebesen einrühren und 2-3Min. weiterbraten. 75ml Wasser nach und nach unterrühren, bis eine **Sauce** entsteht. Die **Crème fraîche**, 1EL Senf und 4TL Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.



5. Servieren

Das **Gratin** aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen, mit den **Lauchzwiebelringen** bestreuen und servieren.



3. Gratin herstellen

1-2EL Sauce auf dem Boden einer mittelgroßen Auflaufform verstreichen, die **Kartoffeln**, die **Karotten** und die **Fischstücke** darauf verteilen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **restliche Sauce** über dem **Gratin** verteilen.



6. Frisches Duo

Fisch und Zitrone sind ein klasse Paar, und das gilt auch für unser Gratin: Wenn sich eine halbe (oder ganze) Zitrone im Kühlschrank findet, die ihrer Bestimmung harrt, kann man vor dem Servieren etwas Zitronensaft über das Gratin träufeln und die Marinade des Fisches noch mehr zur Geltung bringen. Hmm, spritzig!