MARLEY SPOON

Fish Pie à la bordelaise

mit Alaska-Seelachs und Brokkoli

30-40min 6 Portionen

Der leckere Auflauf ist schnell vorbereitet, da verzeiht man ihm gerne die etwas längere Garzeit. Und wenn es um saftigen Alaska-Seelachs in einer cremigen Sauce mit Brokkoli und Lauch geht, knusprig überbacken mit Kartoffeln und einer Panko-Kräuter-Kruste, sind wir uns doch bestimmt einig: Das schmeckt fabelhaft!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 3 Stangen Lauch
- 1 großer Brokkoli
- 1 Brokkoli
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke [1]
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 3 Becher Crème fraîche [3]
- 100g Panko-Paniermehl [2]

Was du zu Hause benötigst

- 7EL Butter [3]
- 6EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 2 große Töpfe
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Detaillierte Informationen zu den Zutaten marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und ca. 15Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen, kurz ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben.

2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Den **Brokkoli** in ca. 2cm kleine Röschen schneiden, den **Strunk** grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.

3. Fisch vorbereiten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die **Fischstücke** mit der **½ der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen.

4. Gemüse garen

Den **Lauch** und den **Brokkoli** in einem zweiten Topf mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze 1–2Min. farblos anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und 1Min. mitbraten, dann 6EL Mehl und das **Brühgewürz** unterrühren und mit der **Crème fraîche** sowie 900ml Wasser ablöschen. Die **Gemüse-Béchamel** 2–3Min. sanft köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit 3EL Butter stampfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Fish Pie backen

Den **Fisch** in eine Auflaufform geben und vorsichtig mit der **Gemüse-Béchamel** vermengen. Je nach Größe der Form ggf. zwei Auflaufformen verwenden. Den **Kartoffelstampf** darüber verteilen und glatt streichen. Das **Paniermehl** mit der **restlichen Gewürzmischung** vermengen und auf den **Stampf** streuen. Mit 2½EL Olivenöl beträufeln und den **Fish Pie** ca. 20Min. im Ofen goldgelb backen.