

Räucherfisch - Auflauf

Zutaten für 2 Portionen :

500 g Kartoffeln, festkochend,
200 g Räucherfisch (Heilbutt, Lachs),
75 g Grönland - Krabben, geschält, in Lake,
500 ml Gemüsebrühe,
1 Ei,
200 ml Sahne,
Salz,
Pfeffer, frisch gemahlen,
Olivenöl zum Ausfetten der Auflaufform.



Zubereitung :

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In der Gemüsebrühe 10 Minuten weich kochen. Die Auflaufform mit Olivenöl ausfetten und eine Schicht (die Hälfte) der gut abgetropften Kartoffelscheiben einlegen. Den Räucherfisch fein zerpfücken und alle Gräten entfernen. Den zerpfückten Räucherfisch auf die Kartoffeln schichten. Die Garnelen auf einem Sieb abtropfen lassen und über den Räucherfisch verteilen. Die zweite Hälfte der Kartoffelscheiben darüber schichten.

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Sahne mit dem Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne- Ei- Masse über den Auflauf gießen und den Räucherfisch – Auflauf bei 200 °C Ober- Unterhitze 35 bis 40 Minuten backen.