

Winterlicher Fischeintopf

mit Kartoffelkruste



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Fischeintopf:

- 12 FJORDKRONE Riesengarnelen (TK)
- 4 COOK! Lorbeerblätter
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 1 Stange ERNTEKRONE Lauch
- ½ BIO SONNE Zitrone
- 500 g FJORDKRONE Wildlachsfilet (TK)
- 250 g ERNTEKRONE Brechbohnen
- 500 ml LANDFEIN Milch
- 200 ml Weißer Burgunder
- 2 EL Senf
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise COOK! Pfeffer, Salz

Kartoffelkruste:

- 800 g BIO SONNE Kartoffeln
- 100 g LANDFEIN Butter
- 100 g BIO SONNE Alprahmkäse
- 1 Prise COOK! Chili-Cayenne-Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen – danach abgießen und ausdampfen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Käse grob raspeln und zusammen mit Butter und Chili-Cayenne-Pfeffer zu den Kartoffeln geben und alles gründlich stampfen.
3. Anschließend das Gemüse putzen, die Bohnen je nach Größe halbieren und das übrige Gemüse nach Belieben in feine Würfel und Streifen schneiden – den Lachs grob würfeln.
4. Das vorbereitete Gemüse in Butter anschwitzen und leicht rösten – dann Mehl, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und kurz mitrösten.
5. Alles mit Weißwein ablöschen, aufkochen und mit Milch aufgießen – zusammen mit den Lorbeerblättern für 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce andickt ist.
6. Mit etwas Saft und Abrieb der Zitrone verfeinern und in eine Auflaufform gießen – nebenbei den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
7. Die Lachsstücke und Garnelen darüber verteilen und alles mit dem abgekühlten Kartoffelstampf bedecken – den Auflauf für 30–35 Minuten goldbraun überbacken.