

Kartoffeln Rezepte

Fischkartoffeln Vom Blech

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte

750 g	Kartoffeln, mehligke Sorte	1	Teel. Pfeffer
5	Zwiebeln		-weiß
50 g	Butter	500 g	Sahne
500 g	Champignons		-sauer
500 g	Tomaten	200 g	Crème fraîche
500 g	Salatgurke	4	Eier
800 g	Seelachsfilet	4	Essl. Zitronensaft
150 g	Salzheringe	1	Essl. Dill
	-gewässert		-Petersilie jeweils
1	Essl. Gekörnte Brühe		Butter f. das Backblech

Die Kartoffeln in etwa 30 Minuten garen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln und in der Butter glasig braten. Die Champignons waschen, putzen und feinblättrig schneiden. Zu den Zwiebeln geben und zugedeckt 5 Minuten dünsten.

Die Pilze zu den Kartoffelscheiben geben. Die Tomaten und die Gurken waschen, die Gurke evtl. schälen, alles würfeln und zu der Kartoffel-Pilz Mischung geben. Das Seelachsfilet waschen und in 1cm große Würfel, die Heringe in dünne Streifen schneiden. Die Fischstücke unter das Gemüse mischen. Die gekörnte Brühe und etwas Pfeffer drüberstreuen. Aus der sauren Sahne, der Crème fraîche, den Eiern, dem Zitronensaft, den Kräutern und dem restlichen Pfeffer eine Sauce rühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Butter ausstreichen, die Fischkartoffeln darauf verteilen, die Sauce darüber gießen. In 30 Minuten goldgelb backen.