

Seelachsforelle "Moskowitz"

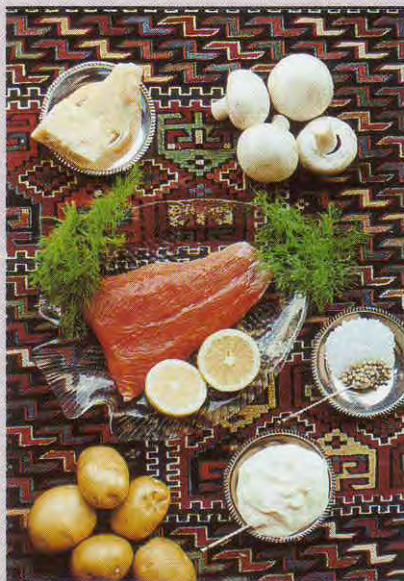
Zutaten für 4 Personen

- 600 g Forellen- oder Karpfenfilets
- 300 g Sauerrahm
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1/2 Zitrone
- 4 grosse Champignons
- 4 grosse Kartoffeln geschwellt und geschält
- 80 g Parmesan
- Salz und weisser Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Bund frischer Dill

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und ca. 1 Esslöffel Mehl darin etwa 1 Minute anschwitzen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Sauerrahm dazugeben und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Masse cremig ist.

3. Die Forellen- oder Karpfenfilets mit Salz bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln, im Mehl wenden und in der Butter zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Champignons ebenfalls anschwitzen.



4. Die geschwellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und zusammen mit den Fischfilets sowie Champignonscheiben schichtweise in eine Auflaufform legen.
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gericht giesen, mit Parmesan bestreuen und etwa 15-20 Minuten im mittleren Teil des Backofens garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
6. Inzwischen den Dill waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Das fertige Gericht mit Dill bestreuen sowie evtl. mit Tomaten- und Zitronenscheiben ausgarnieren.

Das Rezept hat Uschi Hedinger vom russischen Restaurant Zar in Basel (Tel. 061 361 57 57) für uns aufgeschrieben.