

Seelachs-Spinat Auflauf

Rezept von Katrin Frisch

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 300 g Blattspinat (TK)
- 800 g Seelachsfilet
- 2 Ei Zitronensaft
- 300 g Tomaten
- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 200 ml Brühe (Instant)
- 200 ml Schlagsahne
- 4 Tl körniger Senf
- 100 g Gouda (gerieben)
- 3 Eigelb, Salz, Pfeffer (a.d. Mühle)
- etwas Dill zum Garnieren.

1. Die Kartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat nach Packungsanweisung garen, ausdrücken und grob hacken.
2. Den Fisch mit 1 Ei Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten in Scheiben schneiden.
3. 40 g Fett aufschäumen, das Mehl dazugeben und darin anschwitzen. Die Brühe und die Sahne unterrühren, 10 Minuten zugedeckt garen. Senf, 2/3 des Käses und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und restlichen Zitronensaft würzen.
4. Eine Auflaufform (2 ½ l Inhalt) mit restlichem Fett auspinseln. Kartoffeln, Fisch, Spinat und Tomaten einschichten.
5. Jede Schicht salzen, pfeffern und mit der Soße begießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 30- 35 Minuten backen, 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Mit Dill garnieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und Guten Appetit wünscht Ihnen *Katrin Frisch!*