

Zanderfiletgratin



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Champignons rüsten und in feine Scheibchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin hellgelb dünsten. Die Champignons beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten; ziehen die Pilze, diesen einkochen lassen.

3 Die Petersilie fein hacken. Mit der Bouillon und dem Frischkäse zu einer glatten Sauce verrühren, ohne diese zu erwärmen. Dann die Champignonmischung unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Muskat abschmecken.

Zutaten

1 dl Bouillon
1 Stück Zitrone, Saft
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
1 Stück Zwiebel, klein
200 g Champignons
800 g Zanderfilets
1 Bund Petersilie
150 g Frischkäse, Cantadou mit Kräutern oder ein anderer Käse
1 Esslöffel Öl

4 Die Zanderfilets nach Gräten abtasten und diese mit einer Pinzette entfernen. Die Filets salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. In eine ausgebutterte Gratinform geben und die Champignonssauce darüber verteilen.

5 Den Zanderfiletgratin im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 40 Minuten goldgelb überbacken.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.