

Saiblingsauflauf (aus „Der Fischer und der Koch“)

Rezept von Lukas Nagl Chefkoch des Restaurant Bootshaus am Traunsee

ZUTATEN

2 Zwiebeln | 1 kg Kartoffeln, mehlig | Olivenöl | Salz, Pfeffer, Muskat

2 Knoblauchzehen | 4 Saiblingsfilets (insgesamt ca. 500 g) | 250 g Sauerrahm

2 Eier | 3 EL Fenchelgrün, gehackt | 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln in feine Ringe und die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Beides in einem Bräter oder einer Auflaufform mit viel Olivenöl glasig dünsten, währenddessen den Knoblauch hacken und zugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen, wenig Wasser zugeben und garen lassen.

Wenn die Kartoffeln gar sind und das Wasser verdampft ist, den rohen Fisch hineinlegen. Den Sauerrahm mit den Eiern versprudeln, würzen und darübergießen. Für ca. 10 Minuten im Ofen backen. Die Eimasse sollte gestockt und der Fisch glasig sein.

Mit gehacktem Fenchelgrün oder Dill bestreuen, die Schale einer Zitrone darüberreiben und den Saft darüber auspressen und sofort genießen.

Alternative: Man kann die Eier-Rahm-Mischung einfach weglassen und den Fisch auf den Kartoffeln garen. Das Gericht schmeckt so ebenfalls hervorragend und wird nicht allzu üppig.