



## HAUPTGANG

# FISCHPIE MIT KARTOFFELKRUSTE



★ ★ ★ ★ ☆ (89)

CA. 1 H  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 800 g** mehligkochende Kartoffeln
- etwas** Salz
- 500 g** festfleischiges Fischfilets (Seelachs, Kabeljau oder Schellfisch)
- 150 g** Räucherlachs
- ½ Bund** Dill
- 1** Lauchstange
- 1 Bund** Schnittlauch
- 4 dl** Milch laktosefrei
- etwas** Salz & Pfeffer
- 1 Msp.** Muskatnuss
- 3-4 EL** Maizena
- 1 dl** Rahm laktosefrei
- 1 EL** HOLL-Rapsöl zum Einfetten einer Gratinform

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser weich kochen.
- 2** In der Zwischenzeit die Fischfilets trocken tupfen und mit einer Pinzette mögliche Geräte entfernen. Die Fische in mundgerechte Würfel schneiden. Den Dill grob hacken.
- 3** Den Lauch rüsten und in feine Scheiben schneiden, den Schnittlauch fein hacken.
- 4** Die Kartoffeln abgießen, kurz etwas austrocknen lassen und zu Brei zerstampfen. 1 dl Milch beigegeben und glattrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 5** Das Maizena in die restliche Milch rühren, den Rahm beifügen, unter Rühren aufkochen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und bei Bedarf abschmecken. Fischwürfel, Dill, Lauch und Schnittlauch untermischen.
- 6** Die Gratinform mit Öl einfetten, die Fischmischung hineingeben und den Kartoffelbrei darauf verteilen. Nach Belieben mit einem Spachtel oder einer Gabel verzieren. Den Pie im Ofen bei 180 °C Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

## TIPP

- Als festfleischiger Schweizerfisch können Sie Hecht oder Zander verwenden.