



Kabeljau-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

- 750 g Kartoffeln
- Salz
- 500 g Kabeljaufilet
- 2-3 EL Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle
- Fett für die Form
- 200 g Schmand
- 2 Eier
- 1 EL Senf
- 100 g Schinkenspeck
- 20 g Kapern (aus dem Glas)
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden u. in kochendem Salzwasser 5 Min vorgaren, abtropfen lassen. Den Fisch abspülen, trockentupfen, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln, mit Salz u. Pfeffer würzen.

Die Auflaufform fetten, den Boden mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen, den Fisch darauf legen, die restlichen Kartoffelscheiben um den Fisch legen. Schmand mit Eiern u. Senf verquirlen, Kapern dazugeben, mit Salz, Pfeffer u. etwas Zitronensaft würzen, über den Fisch u. die Kartoffeln gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 25-35 Min backen.

Den Schinkenspeck in Streifen schneiden u. kross ausbraten.

Die Petersilie hacken u. mit dem Speck über den fertigen Auflauf streuen.