



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

FISCHGRATIN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Schalotten fein hacken und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.

Die Champignons waschen und rüsten.

Anschliessend die Pilze zu den Schalotten in die Pfanne geben und knapp weichdünsten. Würzen und in eine mit Butter eingefettete Gratinform oder in Portionsförmchen verteilen. Die Fischfilets von beiden Seiten mit Salz würzen, und dachziegelartig auf den Champignons legen.

Die Crevetten darüber verteilen.

Die Zutaten für den Guss gut vermischen und über den Fischfilets verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 220°C ca. 17 Minuten überbacken. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

EINKAUFSLISTE:

GRATIN

600 G FISCHFILETS
(Z.B. ZANDER, GOLDBUTT, SEEZUNGE ODER ROTZUNGE)
150 G KALTWASSERCREVETTEN
120 G CHAMPIGNONS
½ BUND PETERSILIE
2 SCHALOTTEN
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE
OLIVENÖL ZUM BRATEN
BUTTER FÜR DIE FORM

GUSS

100 G VACHERIN, GERIEBEN
250 ML VOLLRAHM
2 EIGELB
1 TL CURRYPULVER
1 MSP. MUSKATNUSS
MEHL ZUM STÄUBEN
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO