

Fischgratin mit Pilzen

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Ruth Mettler aus Tagelswangen, ZH)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 – 600 g Fischfilets (Flunder, Dorsch, Gold- oder Rotbarsch)
- Saft einer Zitrone
- 200 g frische Pilze (Champignons, Eierschwämmli, Steinpilze)
- 1 EL Butter
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 Pfeffer-Contadou (Frischkäse)
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Fisch in einen tiefen Teller oder in eine Schale geben und mit dem Zitronensaft übergossen. Für mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Pilze gut waschen, trockentupfen und, wenn nötig, halbieren oder vierteln. Zwiebel, Knoblauch und Pilze in einer Bratpfanne im Butter andämpfen. Falls sich dabei Wasser bildet, die Hitze etwas erhöhen, bis der Saft ganz eingekocht ist. Mit Weisswein ablöschen.

Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen und ziegelartig in eine ausgebutterte Gratinform schichten. Die Pilz-Zwiebel-Knoblauch-Masse über den Fisch geben.

Bouillon, Cantadou und den fein geschnittenen Schnittlauch zu einem sämigen Guss verrühren und über den Fisch geben.

Die Gratinform auf der zweituntersten Rille für 15 bis 20 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun gratinieren.