



Fisch-Pie

Man nehme für 6 Portionen:

300 g Pastinaken
600 g Kartoffeln
75 g Cheddar
500 g Dorschfilet
500 g Riesengarnelen, ohne Kopf, mit Schale
100 g geräuchertes Forellenfilet [Räucheraal]
1 Zitrone
250 g Champignons
1 Knoblauchzehe
1 Bund Dill
100 g Butter
120 ml Milch
600 ml Geflügelbrühe
30 g Mehl
250 ml Sahne
2 EL groben Senf
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
etwas neutrales Öl

- Pastinaken und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
- Cheddar reiben
- Dorschfilet und Forellenfilets in mundgerechte Stücke schneiden
- Garnelen pulen und den Darm entfernen
- Schale von der Zitrone reiben, die Zitrone dann auspressen
- Champignons nach Bedarf in Stücke schneiden
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Dill von den Stielen zupfen, $\frac{3}{4}$ davon nicht zu fein hacken
- 20 g Butter in dünne Scheiben schneiden und kaltstellen

Pastinaken und Kartoffeln in Salzwasser garen, durch die Presse drücken und mit 50 g Butter, der Milch und dem Cheddar zu Pürée verarbeiten. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Abkühlen lassen.

Wein und Geflügelbrühe in einer Pfanne aufkochen, Fisch und Garnelen hineingeben und ca. 6 Min. in der heißen Brühe ziehen lassen. Fisch herausnehmen und die Brühe auf ca. 250 ml einkochen. Abkühlen lassen.

In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen und die Champignons braten. Knoblauch zufügen, kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

In einem Topf 30 g Butter mit dem Mehl anschwitzen. Die eingekochte Brühe und die Sahne zugeben und unter Rühren die Béchamel 10 Min. köcheln lassen. Senf und Zitronensaft zugeben, salzen, pfeffern. Abkühlen lassen.

Fisch, Garnelen und Pilze in einer Auflaufform verteilen. Mit Zitronenschale und dem gehackten Dill bestreuen, die Béchamel darüber gießen, darauf das Pürée verteilen und glattstreichen. Die Butterflocken darauf verteilen und die Pie bei 200° Umluft ca. 30 Min. backen. Sie soll goldbraun werden. Die fertige Pie mit dem ungehackten Dill garnieren und servieren.

Dazu passt ein trockener Riesling oder Bier.