

Fisch-Spinat-Auflauf

4 Personen

- 800 gr. Kartoffeln (festkochend)
- 300 gr. Blattspinat (TK)
- 600 gr. Fischfilet (Barsch, Zander, Hecht oder Forelle)
- 3 EL Zitronensaft
- 300 gr. Tomaten
- 50 gr. Butter oder Margarine
- 40 gr. Mehl
- 200 ml Brühe (instand)
- 200 ml Schlagsahne
- 4 TL Körniger Senf
- 100 gr. Gauda gerieben
- 3 Eigelb
- Salz,

1. Die Kartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat nach Packungsanweisung garen, ausdrücken und grob hacken.
Den Fisch mit 2 El Zitronensaft beträufeln, die Tomaten in Scheiben schneiden.
2. 40 gr. Butter erhitzen, Mehl zugeben und anschwitzen, die Brühe und die Sahne unterrühren, 10 min zugedeckt köcheln lassen. Senf, 2/3 des Käses und das Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.
3. Eine Auflaufform (2,5l) mit der restlichen Butter auspinseln. Kartoffeln, Spinat wieder Kartoffeln, Fisch und Tomaten einschichten, jede Schicht salzen, pfeffern und mit der Sauce begießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220°C auf 2. Einschubleiste von unten 30-35 min garen, 10 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Mit Dill garnieren