

Heilbuttfilet Kartoffelkruste

mit

Zutaten:

700 g Kartoffeln, 700 g Heilbuttfilet, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 2 EL Olivenöl, Zitronensaft, 2 EL mittelscharfer Senf, Salz, 125 g Camembert, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Heilbuttfilets waschen und trockentupfen, salzen und pfeffern, in einer gefetteten Auflaufform oder auf ein Backblech setzen. Mit Senf bestreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln abschöpfen und abtropfen lassen. 500 g schuppenartig auf den Fischfilets verteilen. Salzen, mit Öl beträufeln und ca. 15 Minuten backen. Die restlichen 200 g Kartoffeln zerdrücken. In Milch und Sahne aufkochen. Camembert entrinden, unter rühren in der Kartoffelsoße schmelzen. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Guten Appetit!