

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Geräucherter Fisch-Pie

**Koch: Arron Lynch**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kartoffelbrei

- 1 kg mehligere Kartoffeln (geschält)
- Salz
- 50 g Butter
- 50 ml Milch
- ½ Bund Frühlingszwiebeln

Für die Fisch-Pie

- 150 g geräucherter Fisch (Schellfisch (Haddock) oder Forelle)
- 150 g Kabeljaufilets
- 150 g Lachs
- 3 Stangen Stangensellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 1 große Karotte
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für die Bechamel-Sauce

- 75 g Butter
- 75 g Weizenmehl
- 500 ml warme Milch
- 120 g geriebener Käse (Cheddar)
- 1 EL Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer
- Saft und Abrieb einer Zitrone

### Zubereitung

1. Für die Fischpie zuerst das Rohr auf 170° C Umluft vorheizen.
2. Für den Kartoffelbrei die geschälten Kartoffeln vierteln, in einen großen Topf mit gesalzenem Wasser geben und köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend das Wasser abgießen und die weichen Kartoffeln 2 Minuten am noch warmen Herd stehen lassen, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
3. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen oder mit einem Stampfer zerstampfen, die Milch hinzufügen, alles gut verquirlen, die Butter einrühren und die in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln unterrühren.
4. Für die Fischpie das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, das in kleine Würfel geschnittene Gemüse (Knoblauch, Karotten und Stangensellerie) hinzufügen und anbraten, bis alles weich ist. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit den gehäuteten, entgräteten und in Würfel geschnittenen Fischen (Schellfisch, Lachs und Kabeljau) in eine große, hohe Auflaufform geben.
5. Für die Bechamel-Sauce die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und das Weizenmehl schnell unterrühren, bis eine glatte Paste (Roux/Mehlschwitze) entsteht. Die warme Milch nach und nach unterrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und alles 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Sauce dick wird. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und drei Viertel des geriebenen Käses, den Dijon-Senf, den Zitronensaft und -abrieb sowie etwas Salz und Pfeffer einrühren.
6. Nun die Bechamel-Sauce über den Fisch und das Gemüse gießen und alles gut miteinander vermengen. Anschließend mit einer Teigspachtel den Kartoffelbrei von außen nach innen darüber verteilen, nochmal mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und den restlichen geriebenen Käse darüber verteilen.
7. Zum Schluss die geräucherte Fisch-Pie im vorgeheizten Rohr etwa 35–40 Minuten bei 170-180° C backen, bis sie knusprig und oben goldbraun ist.

Quelle: ORF extra