

Kingklip-Kartoffel-Auflauf

800 g Kartoffeln

600 g Baby-Pak-choi

600 g Kingklip filet

2 weisse Zwiebeln

100 g Gruyere

6 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 Tl Mehl

4 Tl Currypulver (mittelscharf)

400 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und ca. 2 cm gross würfeln. Pak Choi putzen, den harten Strunk entfernen, Blätter und Stiele ca. 2 cm gross würfeln. Fisch in 3 cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln. Käse grob raspeln.
2. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin 4 Min. anbraten. Zwiebeln und Pak Choi zugeben und 2 Min. weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Currypulver darüberstäuben und kurz mit anschwitzen. Mit Sahne ablöschen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. In eine ofenfeste Form (ca. 22 x 18 cm) geben.
3. Fisch gleichmässig darauf verteilen und leicht in die Sauce drücken. Mit Käse bestreuen. Im heissen Ofen auf der mittleren Schiene 18–20 Min. überbacken und sofort servieren.