

Fisch Kartoffelgratin

Zutaten 4 Personen

- **125 g milder Emmentaler**
- 1 Zitrone
- 800 g Kartoffeln
- 2 dl Milch
- 1 Becher Halbrahm (1,8 dl)

- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 400 g Lachsfilets
- 400 g Dorsch- oder Flunderfilets
- 2 Zweige Dill

Zubereitung

Emmentaler auf der Röstiraffel reiben. Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschneiden, in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und scheibeln. Milch und Rahm aufkochen, würzen, Kartoffeln darin während ca. 10 Minuten zugedeckt knapp weich kochen. Kartoffeln aus der Sauce heben und in eine eingefettete Gratinform oder Portionengratinformen füllen.

Fische in gleich grosse Würfel schneiden, schachbrettartig auf den Kartoffeln auslegen. Emmentaler mit der Sauce mischen, über Fisch und Kartoffeln

giessen. Zitronenschale darauf verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen ca. 15 Minuten gratinieren. Mit zerzupftem Dill garnieren.