



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 6 Stk. Forellenfilets (Fisch)
- 5 Stk. Erdäpfel, gekocht
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
  - Salz
  - Zitronensaft
- 125 ml Schlagobers
- 125 ml Sauerrahm
- 1 Stk. Ei
- 200 g geriebener Käse
- 0,5 TL Kräutersalz

#### Mein persönlicher Tipp

Eine passierte Zwiebelsauce passt hervorragend zu diesem Gratin.:

#### Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Erdäpfel-Forellen-Gratin

#### Zubereitung

- Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen und in eine vorbereitete Auflaufform schichten.
- Zwiebel ringelig schneiden und rösten, über den Fisch verteilen.
- Erdäpfel schälen, blättrig schneiden und dachziegelartig über den Fisch schichten.

#### Guss

- Zutaten (für 4 Portionen): 1/8 l Schlagobers, 1/8 l Sauerrahm, 1 Ei, 200 g Käse und 1/2 TL Kräutersalz
- Für den Guss alle Zutaten vermischen und über die Masse gießen.
- Bei 180°C ca. 35 min. im vorgeheizten Rohr überbacken.

