



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

Erdäpfel-Forellen-Gratin



Foto: Andrea Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

