

Baeckeoffe mit Fisch

Zubereitung über 2 Tage · Ovale Terrine N°0 (Schmortopf mit Deckel aus Ton)

ZUTATEN

- 400 g Lachs
- 400 g Seeteufel
- 400 g Seewolf
- 400 g Kaiserfisch (Kaiserschnapper)
- Riesling (Weißwein)
- Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Kartoffeln
- Zwiebeln
- Karotten
- Lauch
- Butter
- Crème fraîche
- Safran
- Garnelen (Shrimps)
- Jakobsmuscheln (2 pro Person)

ZUBEREITUNG

1. Tag 1 – Die Fische in Stücke schneiden und in einer Riesling-Weinsauce mit Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Tag 1 – Die Kartoffeln 15 Minuten im Wasser kochen.
3. Tag 2 – Zwiebeln in Butter anschwitzen, Karotten und Lauch in kleine Stücke schneiden und dazugeben, 10 Minuten erhitzen.
4. Tag 2 – Die in dünne Scheiben (3 bis 5 cm) geschnittenen Kartoffeln auf den Boden der Terrine legen und die Hälfte des Gemüses darauf verteilen. 1 Stunde bei 220° in den Backofen schieben.
5. Tag 2 – In der Zwischenzeit Crème fraîche mit Safran verrühren und die Garnelen untermengen.
6. Tag 2 – Nach 1 Stunde die Terrine aus dem Ofen holen, die Safransahne über die Kartoffeln gießen, die Garnelen ringsherum verteilen und in der Mitte mit den Jakobsmuscheln garnieren. Weitere 15 Minuten in den Backofen stellen.

SERVIERVORSCHLAG

Ein feines, bekömmliches und edles Rezept. Dazu empfiehlt sich ein Pinot Gris oder ein Riesling aus dem Elsass. Bon appétit!

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Form 12 Stunden in Wasser tauchen lassen und trocknen lassen.