Fischfilet mit Pilzen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

750 gr Fischfilet, 5 Esslöffel Butter, 1 Tasse feinblättrig geschnittene Pilze, 100 gr durchwachsener Räucherspeck, 250 gr Schmand, 125 gr Käse gemischt, 2 Esslöffel Paniermehl.

Die Vorbereitungen:

Auflaufform ausbuttern,Backofen vorheizen auf 175 Grad,Fischfilet säubern und mit Zitronensaft säuern.

Die Zubereitung:

Fischfiltet in Stücke schneiden und salzen. Die Pilze in etwas Butter andünsten (evtl. Kräuterbutter nehmen). Den Speck auf den Boden der Auflaufform legen, Fischstücke und Pilze darüber verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit Schmand übergiessen, mit Paniermehl & Käse bestreuen, mit Butterflöckchen besetzen und ca. 25 - 30 Min garen. Dazu gibt es Reis od. Pürree mit Salat.