

Pangasius-Filet mit Zitronenkruste auf Kartoffel-Spinat-Gratin

Zutaten (4-5 Personen):

- 750 Gramm Kartoffeln
- Salz
- 750 Gramm TK-Blattspinat (aufgetaut)
- Fett für die Form
- 100 Gramm Schlagsahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitrone
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 3 Scheiben Knäckebrot
- 1 TK-Päckchen 8-Kräuter (Lidl)
- 50 Gramm Pflanzenmargarine
- ca. 500 bis 600 Gramm Pangasiusfilets (aufgetaut)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und 5 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. Spinat gut ausdrücken. Kartoffeln abgießen und mit Spinat in eine flache gefettete Auflaufform schichten. Sahne, Brühe, Salz und Pfeffer verquirlen und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten vorgaren.

Inzwischen Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale fein abreiben, Frucht auspressen. Lauchzwiebeln putzen und in Röllchen schneiden. Knäcke grob zerbröseln, mit Lauchzwiebeln, Zitronenschale, Kräutermischung und Margarine verkneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Fischfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Auf das Gratin setzen, Zitronenmasse darauf verteilen und weitere ca. 20-30 Minuten im Ofen garen.

Quelle:

Nach einem Rezept auf <http://www.lidl-rezeptideen.de>