

Dorschauflauf

Zutaten (4 Personen):

1500 g küchenfertiger Dorsch
50 g durchwachsener, geräucherter Speck
3 Zwiebeln
100 g Champignons
300 g Tomaten
1/4 l Sahne
1 TL Senf
40 g geriebener Gouda
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
etwas Dill
Fett für die Form

Zubereitung:

Den Fisch unter fließendem Wasser gründlich waschen. Mit Zitronensaft beträufeln und salzen, dann 10 Minuten ziehen lassen.

Den Fisch mit Pfeffer bestreuen, in eine gefettete Auflaufform setzen, mit Speckstreifen belegen. Die Zwiebeln schälen, würfeln, zum Fisch geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad ca. 20 Minuten garen.

Die Tomaten überbrühen, enthäuten und vierteln.

Die Pilze zusammen mit den Tomaten über den Fisch legen und noch mal 20 Minuten garen.

Die Sahne mit Senf und Käse verrühren, über den Fisch geben und weitere 10 Minuten garen.

Zum Schluss alles auf eine Platte setzen und mit Dill garnieren.

Als Beilage passen Salzkartoffeln und Gurkensalat

..... **guten Appetit**

(Rezept von Piet)