

Heilbutt überbacken

800 g Fisch(e) (Heilbutt)

4 Tomate(n), 3 EL Zitronensaft, 2 EL Butter

½ Knollensellerie, 1 EL Mehl, Salz und Pfeffer

¼ Liter Sahne, 25 g Käse (Emmentaler), gerieben

2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln. 1/2 EL Butter erhitzen. Die Tomaten vierteln und im Fett anbraten. In eine Auflaufform legen. Den Sellerie schälen und würfeln. Auch in der Butter braten. Den Fisch würfeln und abwechselnd mit Tomaten und Sellerie in die Form schichten und salzen.

Das restliche Fett erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Sahne zugeben und verrühren. Erhitzen, abschmecken und über den Fisch und das Gemüse gießen. Käse und Semmelbrösel drübergerben und bei 200°C 45 Min. überbacken.