

Dorschfilets Mornay

2 Pakete Dorschfilets à 400 g
1 EL Zitronensaft
4 EL Senf
1 Glas Weisswein
1 TL Butter
1 EL Mehl
50 g geriebener Käse
1 dl Rahm
Muskat, Pfeffer, Salz

Die Dorschfilets halb auftauen. In 2-3 cm breite Tranchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und mit den Fischtranchen auslegen. Den Weisswein darübergiessen und im heissen Ofen bei 250°C 15 Minuten pochieren.

Im Saucenpfännchen Butter und Mehl verschmelzen, mit dem Fischsud aus der Gratinform ablöschen und zu einer glatten Sauce rühren. Den Rahm dazugiessen und mit wenig Muskat würzen. Das Pfännchen vom Feuer nehmen und den Käse hineinrühren. Die Sauce über den Fisch giessen und den Gratin noch 10 Minuten im Ofen überbacken. Mit Trockenreis servieren.