

Barsch asiatisch auf Kartoffelgratin 4 – 6 Per.

800 g Barschfilets
1 Ei
15 ml chinesischen Wein
15 ml Sesamöl
20 g Reisstärke
Salz, Pfeffer

Zutaten für das Gemüse:

15 Stangen Spargel, blanchiert
12 Stück geviertelte Kirschtomaten
80 g getrocknete, eingeweichte Austernpilze
80 g Champignons
20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zutaten für das Kartoffelgratin:

1 kg kleine, mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Frisch geriebener Muskat
1 Knobizehe
40 g zerlassene Butter
100 g frisch geriebener Emmentaler
2 Eier
375 ml Sahne
40 g Butter in Flöckchen

Ei, Wein und Sesamöl vermengen. Den Barsch würzen, im Ei und anschließend in der Reisstärke wenden. Den Fisch im Wok oder in der Pfanne knusprig ausbraten. Die eingeweichten Pilze und kleingeschnittenen Champignons im Olivenöl anschwanken und würzen. Geviertelte Tomaten und blanchierten Spargel zugeben und kurz mitbraten. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen und auf einem Gurkenhobel in feine Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Knobizehe halbieren und mit den Schnittflächen eine Auflaufform einreiben. Die Form mit der zerlassenen Butter einfetten. Die Kartoffeln aufrecht in die Form schichten und zwischen den Reihen immer ein wenig Käse streuen. Den restlichen Käse mit den Eiern und der Sahne verrühren und über die Kartoffeln gießen. Mit Butterflocken belegen. Bei 200° im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 60 Min. überbacken. Das Kartoffelgratin mit Petersilie anrichten, den Spargel, die Pilze und das Gemüse darüber verteilen und den gebackenen Fisch darauf setzen.