

# Susanne Nett: Fisch-Auflauf mit Kartoffeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-fisch-auflauf-mit-kartoffeln](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-fisch-auflauf-mit-kartoffeln)

## Zutaten für 4 Personen:

- ca. 450 g gemischte Fischfilets, z.B. Lachs, Forelle
- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- ca. 20 Cocktailtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Bio-Limette
- 10 EL Olivenöl
- 1 kleines Gläschen feine Kapern
- 1/2 Bund Petersilie
- Meersalz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen oder Würfel schneiden. Die Limette heiß abbrausen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Fischfilets mit Meersalz, Pfeffer, Limettenabrieb und 2 EL Olivenöl würzen.

Kapern abtropfen lassen. Kartoffeln und Tomaten ebenfalls würzen. Die Kapern zugeben. Würzen. Nicht zu stark salzen, da die Kapern ebenfalls salzig-säuerlich schmecken.

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

Alle Zutaten miteinander mischen und in die Form füllen. Mit etwas Limettensaft und 1 – 2 EL Olivenöl beträufeln. Den Auflauf im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten garen, evtl. abdecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und mit dem übrigen Olivenöl pürieren.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen. Petersilienöl darüber träufeln und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 12. November 2016

Episode: Feine Fisch-Ragouts