



Hamburger Fischfilet mit Kartoffelschuppen, auf rahmigem Blattspinat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schon fast vergessen, modern, einfach überarbeitet, immer wieder lecker

Zutaten

- 4 Stück frisches Kabeljau, Blauleng oder Rotbarschfilet à 180 g
- 800 g junger Blattspinat
- 8 mittelgroße Kartoffeln in dünnen Scheiben geschnitten, gehobelt
- 2 - 3 Schalotten in kleinen Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Saft einer 1 Zitrone
- 4 El Crème fraiche
- 1 Becher flüssige Sahne
- 2 Eier
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelschuppen:

Schritt2

Zunächst die gleichmäßig geschnittenen Kartoffelscheiben in Salzwasser 2 min. ankochen, auf ein Küchensieb abgießen, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die „Eiweiß - Crème fraiche - Kräutermischung“:

Schritt4

1 Eiweiß halbsteif schlagen, salzen, pfeffern und mit Crème fraiche und den Kräutern verrühren. 2 Eigelbe mit 1 El Wasser verklappern.

Schritt5

Der rahmige Blattspinat:

Schritt6

Den Spinat mehrfach waschen, immer wieder das Wasser erneuern; trocken schleudern oder auf einem Geschirrtuch trocknen.

Schritt7

Die Schalotten mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt8

Die Sahne dazu geben und Alles 5 - 6 min. cremig „einköcheln“ lassen. Den Spinat dazu geben und bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. „al dente“ in der Sahne dünsten,.

Schritt9

Kurz halten, anschließend in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform geben.

Schritt10

Der Backfisch:

Schritt11

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen;

Schritt12

Die Filets auf den Spinat legen und mit der „Eiweiß-Crème fraiche-Kräutermischung“ gleichmäßig überziehen. Die vorbereiteten Kartoffelscheiben „schuppenartig“ und gleichmäßig auflegen, etwas andrücken. Mit den verklapperten Eigelben, mittels eines Kuchenpinsels bestreichen.

Schritt13

Für ca. 15 min. in den auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben. Dann auf Oberhitze umschalten und für weitere 5 min. in der obersten Schiene, alles goldgelb überbacken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Rustikal in einer Auflaufform zu Tisch geben und einen trockenen Sylvaner dazu reichen.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** kabeljau, norddeutsch, regional, rotbarsch, schneller

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-fischfilet-mit-kartoffelschuppen-auf-rahmigem-blattspinat/>