

Fischkartoffelgratin von Retu

Mengen für 10 Personen

45 g Butter	
2 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln kochen und anschliessend in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze (Umluft 150°C) vorheizen.
1.5 kg Kabeljaufilet	Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln. Salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.
550 g Mozzarella	Die Tomaten in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen, salzen und pfeffern.
2 kg Tomaten	
1.5 dl Zitronensaft	
2.0 g Pfeffer	
15 g Senf	Den Fisch, den Mozzarella, die Kartoffeln und die Tomatenscheiben abwechselnd und überlappend in die Auflaufform schichten.
4.5 dl Rahm	
300 g Reibkäse	Den Rahm mit dem Reibkäse vermischen und den Ingwer beifügen.
10 g Ingwer	Raffeln.