

## Räucherfischauflauf

Räucherfischauflauf - Ein mit verschiedenen, geräucherten Fischarten deftiger Auflauf. Als Getränk kann ein trockener Weißwein gereicht werden.

### ***Zutaten:***

200 g Schillerlocken  
200 g Räucheraal (Filets)  
200 g Geräucherter Steinbutt  
1/2 rote und 1/2 grüne Paprikaschote  
1 Zwiebel  
2 EL Speiseöl  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
200 g Broccoli  
1 Bd Dill  
400 ml Schlagsahne  
2 Eier  
80 g geriebenen Gouda  
40 g Butter



### ***Zubereitung:***

- Den Fisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Paprika waschen, entkernen, Scheidewände entfernen und in Würfel schneiden
- Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden
- Öl erhitzen und die Zwiebel- und Paprikawürfel leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Vom Broccoli die Röschen abschneiden, waschen und in kochendem Salzwasser 5-6 Minuten blanchieren, danach auf ein Sieb geben
- Den Dill waschen und fein hacken
- Nun die Fischstückchen, Broccoli, Zwiebel- und Paprikawürfel und den Dill mischen und in eine gebutterten Auflaufform geben.
- Die Schlagsahne mit den Eiern verschlagen, mit Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen.
- Den geriebenen Gouda darüberstreuen und ein paar Butterflöckchen darauf setzen.
- Die Form auf dem Rost in den kalten Backofen schieben.
- Bei 180 Grad Ober / Unterhitze etwa 30-40 Minuten backen.