

## Gratinierter Dorsch (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 600 g Dorschfilet
- 300 g Lauch (Porree)
- 1 Zwiebel
- 300 ml Schlagsahne
- 300 ml Weißwein
- 200 g Schnellkochreis
- 1 Messerspitze Safran oder Kurkuma
- 1 Beutel Fixprodukt (Lachs-Sahne-Gratin)
- frischer Dill



### Zubereitung:

- Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Schlagsahne und Weißwein kurz aufkochen.
- Porree, Reis und Safran unterrühren und bei schwacher Hitze 10 Min. garen.
- Fixprodukt (Lachs-Sahne-Gratin) anrühren, kurz aufkochen.
- Dorsch in gefettete Auflaufform legen. Porree-Reis –Mischung über dem Fisch verteilen und das Fixprodukt darüber gießen.
- Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 15 bis 20 Min. backen.
- Mit Dill garnieren.

E.Hentschel

