

---

## FISCHGRATIN

---

### Zutaten:

400 g	Fischfilet (z.B. Kabeljau, Scholle)
1 Bund	krause Petersilie
1	Knoblauchzehe
1	kleine Chilischote
	Salz, schwarzer Pfeffer
2 TL	Zitronensaft
7 EL	Olivenöl
500 g	große festkochende Kartoffeln
300 g	aromatische Tomaten
200 g	Allgäuer Emmentaler oder alter Gouda am Stück
1	Zitrone

---

### Zubereitung:

1. Schollenfilet in 3 cm breite Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, Wasser abschütteln, die Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen, pressen, Chili halbieren.
2. Kräuter, Knoblauch, Chili, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 3 EL Olivenöl vermengen. Den Fisch darin 1 Stunde marinieren.
3. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden braten, bis sie fast gar sind. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze herausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Käse in gut ½ cm dicke schmale Streifen schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Eine feuerfeste Auflaufform mit 1 EL Olivenöl auspinseln. Chilischotenstücke aus der Fischmarinade herausnehmen. Abwechselnd Fisch, Kartoffeln, Käse und Tomaten fächerartig in die Auflaufform schichten. Restliche Marinade überträufeln. Das Gericht 20 Minuten überbacken, bis Fisch und Kartoffeln gar sind und der Käse schön zerlaufen ist. Zitrone in Achtel schneiden, das Gratin mit den Zitronenschnitzen garniert servieren.