

## **RITA'S FEINER FISCHAUFLAUF**

Von Rita Langguth

400g Zanderfilet, 400 g Kabeljau-Filet (oder einen anderen Fisch Ihrer Wahl), 2 Stck Chicoree  
300 g Blattspinat tiefgefroren

für die cremige Sauce benötigen Sie:

100 g Butter, 2 EBl. Mehl, 200 ml Milch, 1 Glas feinherben Wein (z.B. 2005 Riesling Hochgewächs feinherb), 1 Glas Fischfond oder 25 g Fischpaste, 150 g Schmelzkäse,  
100 g Gouda

### Soße:

Die Butter im Kochtopf erhitzen, das Mehl dazugeben und verrühren, mit Milch, dem Fischfond (wenn Sie statt des Fischfonds die Fischpaste verwenden, müssen Sie etwas mehr Milch oder auch Wasser zugeben) und dem Wein ablöschen. Dann den Schmelzkäse unterrühren. Die Soße sollte ziemlich dickflüssig sein, damit der Auflauf nicht zu dünnflüssig wird.

### Auflauf:

1. Schicht: Den Fisch trocken tupfen, in große Würfel schneiden, und eine Auflaufform geben, salzen und pfeffern und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln
2. Schicht: den aufgetauten Spinat gut ausdrücken, damit nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist und über dem Fisch verteilen.
3. Schicht: den Chicoree 4 x quer durchteilen und die Stücke auf den Spinat geben.
4. Schicht: die dickflüssige Rahmsoße darüber gießen, den Gouda reiben und darüber verteilen.

Im Backofen bei 200° ca. 45 Minuten garen, zum Schluß evt. die Oberhitze einschalten, damit der Gouda leicht bebräunt wird.

Dazu reichen Sie feinkörnigen Reis.

Hierzu empfehle ich:

2003 Riesling Spätlese feinherb