

# Fish pie – the fine art of english cooking



A well-made fish pie is absolutely delicious, and is particularly good made with a mixture of fresh and smoked fish - ideal in the winter when the fishing fleets are hampered by gales and fresh fish is in short supply. Cooked shellfish, such as mussels, can be included too.

## Zutaten für 4 bis 5 Portionen:

- ✚ 450 g Fisch nach Geschmack
- ✚ 225 g geräucherten Lachs
- ✚ 150 ml Milch
- ✚ 150 ml Wasser
- ✚ Zitronensaft
- ✚ 1 Lorbeerblatt
- ✚ Petersilien-Stengel
- ✚ 450 g Kartoffeln, gestampft
- ✚ 25 g Butter

Für die Soße:

- ✚ 25 g Butter
- ✚ 25 g Mehl
- ✚ Zitronensaft
- ✚ Gehackte, glatte Petersilie
- ✚ Schwarzer Pfeffer, gemörst

## Zubereitung:

Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Den Fisch in einer hohen Pfanne zusammen mit der Milch, dem Wasser, einem Spritzer Zitronensaft, dem Lorbeerblatt und den Petersilienstengeln zum kochen bringen. Danach die Temperatur stark reduzieren und den Fisch langsam gar ziehen lassen (ca. 10 Minuten). Den Fisch herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit aus dem Sud, der Butter und dem Mehl eine Soße herstellen (Mehlschwitze). Die gehackte Petersilie zugeben und mit dem Pfeffer abschmecken. Die Soße beiseite stellen. Den Fisch in mundgerechte Stücke zupfeln und in eine gebutterte, ofenfeste Form geben. Die Soße über den Fisch gießen.

Die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Kartoffelmasse über den Fisch geben. Butterflocken obendrauf und ab damit in den Ofen.

Die Fish pie ist nach etwa 20 Minuten fertig, es sollte sich eine goldene Kruste gebildet haben. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit kann man auch auf Grill umstellen, um eine schöne Kruste zu erhalten.

*Enjoy your meal!*