

---

---

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Die Zeit

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Die englische Küche bestätigt alle Vorurteile, die man über sie hat. Herrlich, wenn alles so ist, wie man sich das auch schon gedacht hat! Der traditionelle englische Fish Pie ist ein köstliches, aber unelegantes — man könnte sagen: ein undiszipliniertes Gericht. Alles wird durcheinander in eine Schüssel geworfen, dann kommt eine dicke weiße Sauce darüber, und dann wird das Ganze mit Kartoffelbrei überbacken. Es ist, als würde ein hungriges Kind kochen.

**Zutaten:** 750 g Kartoffeln  
etwas Butter  
etwas Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat,  
350 ml Milch  
1 Lorbeerblatt  
150 g Räucherfisch (Makrele, Forelle o. Ä.)  
250 g frischer Kabeljau  
200 g Garnelen (roh, geschält)  
2 hart gekochte Eier  
2 Lauchstangen  
1-2 EL Mehl  
2 TL Senf  
Abrieb von 1 Zitrone

**Rezept:** Man beginnt damit, dass man die Kartoffeln schält und in Salzwasser gar kocht. Sie werden mit Butter, Milch und etwas Kochwasser zerdrückt. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Während die Kartoffeln kochen, in einem Topf 350 ml Milch erhitzen, das Lorbeerblatt dazugeben. Den Räucherfisch und den Kabeljau in der Milch 5 Minuten lang pochieren. Aus der Flüssigkeit nehmen, beiseitestellen. Die Milch abseihen und beiseitestellen. Wenn der Fisch etwas abgekühlt ist, mit den Fingern in Stücke zerteilen und zusammen mit den Garnelen in eine feuerfeste Form geben. Die hart gekochten Eier pellen, vierteln und in die Form geben.

Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen, den in Ringe geschnittenen Lauch hinzufügen, 5 bis 7 Minuten dünsten, bis er gar ist. Mehl darüberstreuen und andicken lassen. Die Milch, in der der Fisch pochiert wurde, nach und nach dazugießen, dabei gut rühren. Wenn die Sauce eine cremige Konsistenz hat, die Pfanne vom Herd nehmen, Senf und Zitronenschale unterrühren, salzen.