

## **Bremerhavener Fischschnitten**

### **Zutaten:**

500 g Fischfilet, 20 g Butter, 100 g Räucherspeck, 1 Stange Porree,  
1 Glas Champignon, 2 EL Tomatenmark, 100 g Crème fraiche,  
100 g geriebener Käse, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker

### **Zubereitung:**

**500 g Fischfilet** --- abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und in eine gefettete Auflaufform legen.

**100 g Räucherspeck** --- würfeln

**1 Stange Porree** --- waschen, putzen und in Streifen schneiden

**1 Glas Champignon** --- abtropfen

**20 g Butter** --- in einer Pfanne zerlassen, Speck, Porree und Champignon darin andünsten

**2 EL Tomatenmark**

**100 g Creme fraiche**

**Salz, Pfeffer, Zucker** --- zum Gemüse geben, vermengen und abschmecken

Das Gemüse über den Fisch geben.

**100 g Käse** --- überstreuen

Im Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

Mit Reis und einem Salat servieren.