

# Maischolle, Bratkartoffeln, Gurken-Spaghetti-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Schollenfilets:**

4 Maischollenfilets à 60 g	8 Sch. Pancetta	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

**Zur Fertigstellung:**

100 g Butter	Salt flakes
--------------	-------------

**Für die Bratkartoffelwürfel:**

300 g festk. Kartoffeln	60 g Pancetta	1 EL Butterschmalz
6 Halme Schnittlauch	Salt flakes	Pfeffer

**Für den Salat:**

1 Salatgurke, 400 g	1 Zitrone, Saft, Abrieb	100 g griech. Joghurt
1 EL Olivenöl	2-3 Zweige Dill	Salz, Pfeffer

**Für die Schollenfilets:** Den Backofen auf 75°C Umluft vorheizen.

Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Pancetta ebenfalls klein schneiden und anbraten. 1 TL Thymianblättchen zugeben, kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht abkühlen lassen.

Schollenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und leicht pfeffern.

Je 12 TL der Schalotten-Pancetta-Thymian-Mischung auf zwei Filets verteilen und mit den restlichen Filets bedecken. Jedes Doppelfilet auf Klarsichtfolie legen und fest einrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 75°C 12 Minuten garen.

**Zur Fertigstellung:** Butter in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Weiter erhitzen, sodass die Butter schäumt und leicht bräunt. Wenn die Butter nussig duftet und eine goldbraune Farbe annimmt, sofort vom Herd nehmen. Die Schollenfilets aus der Folie wickeln und in der Nussbutter von allen Seiten nachbraten. Mit Salt flakes würzen.

**Für die Bratkartoffelwürfel:** Pancetta in Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten goldgelb braten. Dann Pancettawürfel zugeben und knusprig ausbraten.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Kartoffeln mit Salt flakes, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

**Für den Salat:** Gurke schälen und mit einem Spiralschneider in feine Spaghetti schneiden. Die Kerne aussparen. Spaghetti leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Saft abgießen und die Spaghetti mit Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Dill fein schneiden und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurkenspaghetti mit einer Pinzette eindrehen und mittig auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Schollenfilets daransetzen und die Bratkartoffelwürfel dazu anrichten. Alles mit Dilljoghurt nappieren und mit Dillspitzen ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 01. Mai 2026