

Paniertes Schollen-Filet mit cremigem Kartoffel-Salat

Für 2 Portionen

1 Nordseescholle (küchenfertig)	300 g vorgekochte Kartoffeln	1 Ei
200 g Crème-fraîche	Frühstücksspeck	50 g Butter
Mehl	Salz	Pfeffer

Die Scholle waschen und trocken tupfen. Anschließend den Fisch vorsichtig filetieren und die Haut abziehen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Paniermehl auf zwei Teller geben und ein Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Den Fisch zunächst im Mehl, danach im Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Anschließend die Scholle in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Den Speck in dünne Streifen schneiden und in der heißen Pfanne kross anbraten. Für den Kartoffelsalat die gekochten Kartoffeln schälen und würfeln. Weiche Butter in eine Schale geben und mit den Kartoffelwürfeln und der Crème-fraîche vermengen. Die Speckstreifen aus der Pfanne nehmen und ebenfalls mit zu den Kartoffeln geben und verrühren. Die Schollenfilets aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Filets zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Tipp:

Etwas Saft einer Zitrone auf den Fisch träufeln.

Steffen Henssler am 06. 07. 2011