

Kartoffel-Kuchen an Ratatouille mit Schollen-Filet

Für zwei Personen

200 g Schollenfilet	2 große Kartoffeln	1 Zucchini
1 Aubergine	1 Paprikaschote, gelb	1 Zwiebel
2 Eier	1 Zitrone	100 g stückige Tomaten
50 g Senf	150 g Butterschmalz	100 g Speisestärke
50 g Mehl	50 g Zucker	100 g Semmelbrösel
150 ml Sahne	50 ml Olivenöl	Chili
Knoblauchsatz	Bruschettagewürz	Salz, schwarzer Pfeffer

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Reibe klein raspeln. Die Kartoffelraspel in ein Geschirrhandtuch geben und ausdrücken. Anschließend in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und zu den Kartoffeln geben. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls zu der Kartoffelmasse geben. Alles gut vermischen und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelmasse zu kleinen Kuchen formen und in die Pfanne geben. Von allen Seiten gut anbraten. Danach auf niedriger Stufe weiter garen lassen. Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Aubergine, die Zucchini und die Paprika waschen und in Würfel schneiden. Nacheinander die Gemüswürfel in der Pfanne anbraten. Mit Chili, Knoblauchsatz und Bruschettagewürz würzen. Einen Topf mit Öl erhitzen. Die Tomaten waschen, in Würfel schneiden und in dem Topf erhitzen. Die Speisestärke mit Wasser verrühren und zu den Tomaten geben. Die Sahne ebenfalls unter die Tomaten rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei niedriger Hitze fünf Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Ein Ei mit der Sahne und dem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel in zwei Schüsseln geben. Das Schollenfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Filet nacheinander in dem Mehl, der Eimasse und den Semmelbröseln panieren. Den panierten Fisch in die Pfanne mit dem Butterschmalz geben und von allen Seiten anbraten. Den Fisch zusammen mit dem Ratatouille und dem Kartoffelkuchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Sabrina Alwang am 28. März 2012