

Scholle mit Pellkartoffeln und Feldsalat

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| 2 Schollenfilets á 150 g | 300 g halbfeste Kartoffeln | 125 g Feldsalat |
| 1 Zitrone | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie | 1 TL Honig |
| 2 EL Mehl | 25 g Butter | 6 EL Olivenöl |
| Butterschmalz, Pfefferkörner | Chiliflocken | Salz, Pfeffer |

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in einem Topf mit Wasser kochen. Den Salat waschen und trocken tupfen. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Nun die Hälfte des Zitronensafts, mit dem Honig, drei Esslöffel Olivenöl, den Chiliflocken und Salz zu einem Dressing vermischen. Den Salat nun mit dem Dressing mischen. Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und mit ein wenig Mehl bestäuben. Den Fisch in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl und der Butter auf der Hautseite anbraten. Anschließend kurz auf der anderen Seite anbraten. Die Petersilie waschen und fein hacken. Butter in der heißen Pfanne zerlassen, den restlichen Zitronensaft und die Petersilie dazugeben. Die Schollenfilets mit den Kartoffeln und dem Salat auf den Tellern anrichten, die flüssige Petersilienbutter über die Scholle geben und servieren.

Karin Kühn am 05. Dezember 2013