

# Schollen-Filet, Petersilien-Kartoffeln, Lauch-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Schollenfilet:**

2 Schollenfilets à 150 g	100 g Nordseekrabben	50 g durchw. Speck
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Ei
50 g Semmelbrösel	50 g Mehl	2 EL Butterschmalz
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

400 g festk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	Salz
-------------------------	--------------------------	------

**Für das Lauchgemüse:**

1 Stange Lauch	Muskatnuss	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Petersilienkartoffeln Kartoffeln schälen, waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen. Danach abschütten und salzen.

Für den Fisch Schollenfilet waschen und trocken tupfen. Nordseekrabben waschen und trocken tupfen. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen, die andere in Spalten schneiden und beiseitelegen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln und 5-8 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rapsöl erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten. Fisch pfeffern, salzen und mehlieren. Ei aufschlagen und in einer flachen Schale verquirlen. Mehlierten Fisch zunächst im Ei, dann in Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, in der zuvor Speck und Zwiebeln angebraten wurden. Fisch darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Speck und Zwiebeln dazugeben. Am Schluss die Nordseekrabben hinzufügen und leicht erwärmen.

Für das Lauchgemüse Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, darin den Lauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskatnuss abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kartoffeln damit bestreuen.

Schollenfilet 'Finkenwerder Art' mit Petersilienkartoffeln und Lauchgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Wüst am 02. Mai 2016