

Paniertes Schollenfilet in Speck und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schollenfilet:

3 Schollenfilets à 140 g	250 g Mehl	4 Eier
250 g Semmelbrösel	10 Scheiben Bauchspeck	1 Zitrone
250 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

500 g Kartoffeln	150 g Schalotten	30 ml Gemüsefond
100 g getr. Tomaten	1 Bund Radieschen	50 ml Kräuternessig
50 ml Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Schollenfilet:

Die Fritteuse mit Öl befüllen und auf 180 Grad vorheizen.

Schollenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schüssel mehlieren. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Speck durch das Ei ziehen und an die Filets drücken. Schollenfilets mit Speck durch die Eier ziehen und in einer Schüssel mit Paniermehl panieren. Das panierte Schollenfilet etwa 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln putzen und 20 Minuten im Salzwasser kochen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl und Essig erhitzen, dazu die Schalotten geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Gemüsefond abschmecken. Getrocknete Tomaten kleinschneiden und dazugeben. Radieschen waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Die Salatsauce über die Kartoffeln geben. Radieschen und Petersilie hinzufügen und den Kartoffelsalat vermengen.

Das panierte und mit Schinken ummantelte Schollenfilet mit lauwarmem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Kramer am 24. Juli 2017