

# Schollen-Gratin mit Spargel und Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Schollen-Gratin:**

4 Schollenfilets à 100 g	50 g roher, geräuch. Schinken	500 g grüner Spargel
1 Zitrone	Butter	2 EL Crème-fraîche
50 g Parmesan	200 ml Geflügelfond	1 Prise Cayennepfeffer
Muskatnuss	Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

**Für die Bratkartoffeln:**

300 g festk. Kartoffeln	4 EL Butter	Salz
-------------------------	-------------	------

**Für das Schollen-Gratin:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen und auffangen.

Schollenfilets mit jeweils 1 EL Zitronensaft beträufeln, nach Belieben mit Meersalz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen. Spargel waschen und die Enden abschneiden. Schinkenscheiben in Streifen schneiden, mit dem Öl in der Pfanne knusprig braten und wieder herausnehmen. Fett nicht wegschütten. Schinken in Alufolie einwickeln und im Backofen warmhalten. Spargel in die Pfanne mit ausgelassenem Schinkenfett geben und sanft anbraten. Mit etwas Zitronensaft ablöschen, Geflügelfond angießen und Spargel etwa 8 Minuten bei milder Hitze köcheln. Eine flache feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.

Schollenfilets in die Form geben. Spargel aus dem Sud heben, abtropfen lassen und auf dem Fisch verteilen. Mit etwas Meersalz und weißem Pfeffer würzen. Crème fraîche in den Spargelsud einrühren und kurz aufkochen. Mit etwas Muskat, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Parmesan raspeln. Fisch und Spargel mit der Soße begießen, Parmesan darüber streuen und im Backofen ca. 15 Minuten überbacken. Kurz vor Servieren mit den knusprigen Schinkenstreifen garnieren.

**Für die Bratkartoffeln:**

Kartoffeln schälen, waschen und in feine Würfel schneiden. In eine Bratpfanne geben und zu  $\frac{3}{4}$  mit Wasser übergießen und mit Salz würzen.

3 EL Butter hinzugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten weich kochen, davon die letzten 5 Minuten ohne Deckel, damit das Wasser komplett verdampfen kann. Dann 1 EL Butter hinzugeben und goldbraun knusprig anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karlheinz Schneider am 21. März 2022