

Scholle gebacken und in Weißwein gedünstet auf Röstbrot

Für zwei Personen

Für die Schollenfilets:

4 Schollenfilets à 150 g	1 Schalotte	1 Ei
200 ml Weißwein	100 g Semmelbrösel	200 ml Sonnenblumenöl
100 g Mehl	75 g Butter	Chilisalz
Salz		

Für das Thousand-Island-Dressing:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml Weintraubenkernöl
1 EL Crème fraîche (18 %)	1 TL Worcestersauce	1 TL Cognac
1 TL Tomatenmark	2 TL Weißweinessig	1 TL Senf
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das geröstete Brot:

2 Scheiben Weißbrot	$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1 Zitrone
1 EL Butter	Dill	1 Glas Lachsrogen

Für die Schollenfilets:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schollenfilets waschen, trockentupfen und salzen.

Für die gedünsteten Schollenfilets eine feuerfeste Schüssel mit Butter einfetten.

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in die Schüssel geben. 2 Schollenfilets darauf geben und den Weißwein dazugießen. Mit Backpapier bedecken und bei 200 Grad ca. 6 Minuten im Ofen dünsten.

Für die gebackenen Schollenfilets eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel aufstellen.

2 Schollenfilets im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in die Semmelbrösel geben. Danach im Öl ausbacken. Zum Schluss Fisch mit Salz und Chili würzen.

Für das Thousand-Island-Dressing:

Das Ei trennen, das Eigelb auffangen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Weißweinessig verrühren. Das Öl nach und nach dazugeben, bis das Dressing emulgiert. Crème fraîche, Tomatenmark, Worcestersauce, Cognac und Paprikapulver dazugeben und vermengen. Zitrone auspressen. Dressing mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. In einem Schälchen anrichten.

Für das geröstete Brot:

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten.

Salatblätter waschen, trockenschleudern und das Brot damit belegen. Darauf jeweils ein gedünstetes und ein paniertes Schollenfilet legen. Mit Lachsrogen und Dill garnieren. Dazu das Thousand-Island-Dressing mit einer Zitronenscheibe servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Merete Kristiansen am 19. Februar 2019