

Gefüllte Mai-Scholle auf Kartoffel-Gurken-Gemüse

Für 4 Personen:

300 g Blatt-Spinat	Salz	2 Bio-Zitronen
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	80 g Mandeln, gehobelt
Pfeffer	Muskatnuss	500 g Kartoffeln, festk.
1 TL Kurkuma	4 Mai-Schollen	400 g Schmorgurken
1 Bund Dill	1 EL Rapsöl	100 g Schmand

Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren.

Spinat mit einem Sieblöffel aus dem Wasser holen, abtropfen lassen. Das Kochwasser nicht wegschütten! Topf vom Herd ziehen und beiseitestellen.

Den abgetropften Spinat hacken.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen, die Mandeln zugeben und goldbraun rösten. Knoblauch zu den Mandeln geben, kurz anschwitzen und dann den gehackten Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen. Abkühlen lassen.

Inzwischen Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Das beiseite gestellte Kochwasser vom Spinat erneut aufkochen, Kurkuma zugeben und die Kartoffelwürfel darin ca. 10 Minuten weich garen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Schollen waschen und trocken tupfen. Jeweils auf der braunen Hautseite von der Mittelgräte zu beiden Seiten hin Taschen einschneiden.

Ein Backblech mit etwas Butter ausfetten.

Die Schollen auf das gefettete Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Taschen eventuell etwas Zitronensaft träufeln. Die Schollen mit der Spinat-Mandelfüllung füllen und mit restlicher Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen.

Gegarte Kartoffeln abgießen und beiseitestellen.

Die Schmorgurken schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einem Topf das Rapsöl erhitzen, die Gurkenwürfel zugeben und ca. 3-5 Minuten darin schmoren.

Gegarte Kartoffelwürfel und Dill zu den Gurken geben. Schmand untermischen und alles nochmals ca. 2 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Scholle und Gemüse auf Tellern anrichten.

Kevin von Holt am 08. Mai 2023