

# Schollen-Filet mit Rahm-Spinat und Speck-Kartoffel

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffel:

6 mittelgroße Kartoffeln	100 g durchw. Speck	1 rote Zwiebel
2 cl Weißweinessig	Olivenöl	10 g Butter
1 Zweig Petersilie	Salz	

### Für die Scholle:

2 Schollen	2 Knoblauchzehen	150 ml Milch
2 Eier	1 EL schwarzer Sesam	1 Zitrone
Rapsöl	100 g Mehl	Mehl, Chili
Salz	Pfeffer	

### Für den Rahmspinat:

200 g junger Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	50 g Crème-fraîche	Muskatnuss
Salz, aus er Mühle		

### Für die Garnitur:

1 Salatgurke	1 Schalotte	1 Ei
1 EL Crème-fraîche	1 EL Senf	1 EL Weißweinessig
1 Zitrone	100 ml Rapsöl	5 Zweige Dill
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffel:** Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Kartoffeln vorbereiten. Hierfür im unteren Drittel standfest abschneiden und anschließend fächerförmig dünn ein-, aber nicht durchschneiden.

Dies gelingt am besten, wenn man rechts und links neben der Kartoffel einen Kochlöffel platziert. Mit Olivenöl marinieren, salzen und im vorgewärmten Backofen goldbraun backen.

Zwiebel abziehen und feinst würfeln, in Butter farblos anschwitzen und mit Weißweinessig ablöschen. Zusammen mit gewürfeltem und ausgelassenem Speck sowie gehackter Petersilie vermengen und über die Kartoffeln geben.

**Für die Scholle:** Schollen filetieren, Haut entfernen, portionieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Aus Mehl, Milch, zerriebenem Knoblauch, Chili und den Eiern einen Pfannkuchenteig herstellen und mit schwarzem Sesam verfeinern.

Die gewürzten Schollenfilets leicht mehlieren, durch den Teig ziehen und in 170 Grad heißem Rapsöl goldbraun frittieren. Vor dem Anrichten auf Küchenpapier gut entfetten und mit einem Zitronenfilet garnieren.

**Für den Rahmspinat:** Schalotte abziehen, feinschneiden und in gebräunter Butter zusammen mit Knoblauch anschwitzen, Spinat dazugeben und mit Salz und Muskat würzen. Leicht zusammenfallen lassen und anschließend mit Crème fraîche pürieren.

**Für die Garnitur:** Schalotte abziehen und sehr fein schneiden. Gurke schälen und anschließend der Länge nach dünn hobeln. Mit Schalotten, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren, Crème fraîche unterheben und zu kleinen Röllchen aufdrehen.

Aus Ei, Senf, Essig, Zitronensaft und Rapsöl eine Mayonnaise mixen. Mit gehacktem Dill abschmecken und zur Gurke geben.

Den Rahmspinat auf Tellern platzieren. Dazu die Kartoffel, den Speck und den gebackenen Fisch geben. Mit Zitronenfilets garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 31. Mai 2021