

Schollen-Filet mit Krabben und Speck

Für 4 Personen:

4 Schalotten	100 g Bauchspeck	30 g Butter
10 Zweige Blatt Petersilie	70 g Panko Brösel	0,5 unbeh. Zitrone
8 Schollenfilets	80 g Mehl	50 g Butterschmalz
50 ml Butter, flüssig	200 g Krabben	1 EL Thymian, frisch
Salz, Pfeffer, Chili		

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Schalotten schälen, fein würfeln.

Speck fein würfeln.

Blatt Petersilie von den Stielen zupfen und die Blätter fein hacken.

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Die Hälfte des Specks zusammen mit den Panko Bröseln, Blatt Petersilie, Thymian, Krabben und Zitronenschale mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rest-Speck darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Die Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Speckmischung auf den Filets verteilen, mit der flüssigen Butter und Zitronensaft beträufeln und im Backofen unter dem Grill etwa drei bis vier Minuten goldbraun gratinieren.

Dazu passt Kartoffelsalat.

NN