

Maischolle auf Kartoffel-Bärlauch-Salat

Kategorien: Fisch, Salzwasser, Scholle, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

8	mittl.	Kartoffeln
		Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Kümmel
40	Gramm	Durchwachsener Speck
3	Essl.	Olivenöl
300	ml	Gemüsebrühe
2		Schalotten; kleingewürfelt
40	Gramm	Butter und Butter zum Braten
3	Essl.	Champagneressig
1	Bund	Bärlauch; etwa 150 g
4		Maischollenfilets
		Mehl; zum Wenden
1	Essl.	Pflanzenöl

Anleitung:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Speck fein gewürfelt goldbraun braten, in einem Sieb abtropfen.

Gemüsebrühe mit Schalotten aufkochen, 1 EL Olivenöl, Butter und Champagneressig zugeben, drei Minuten köcheln, zu den Kartoffeln geben, abschmecken und ziehen lassen.

Den Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden und 2/3 davon unter den lauwarmen Kartoffelsalat geben.

Schollenfilets mit Salz würzen, in Mehl wenden, abklopfen. Bei milder Hitze in Butter und 1 EL Öl braten.

Schollenfilets auf dem Kartoffel-Bärlauch-Salat anrichten.

Restlichen Bärlauch auf dem Fisch verteilen, mit Bratbutter übergießen.

Quelle:

Magazin STERN
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann