

SCHOLLENFILET

»FINKENWERDER ART« MIT GURKENSALAT

- 1 Die Schollenfilets beidseitig würzen und leicht in Mehl wenden. Das Butaris in einer Pfanne erhitzen und die Schollenfilets zuerst auf der Hautseite einlegen und knusprig braten. Dann wenden und für 2 Minuten weiter braten.
- 2 Die Schollenfilets aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Speckwürfel in die Pfanne geben und braun rösten. Die Petersilie fein schneiden, die Pfanne mit den Speckwürfeln vom Herd ziehen und die Petersilie zugeben.
- 3 Die Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben leicht salzen und 10 Minuten weich werden lassen.
- 4 Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem Essig, dem Pflanzenöl und dem gehackten Dill verrühren. Die Gurkenscheiben zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 5 Die kleinen Kartoffeln in Salzwasser garen, anschließend pellen und in 1 EL Butter heiß schwenken.

ANRICHTEN

- 1 Die Schollenfilets auf Teller anrichten und die Speck-Petersilienmischung darauf verteilen.
- 2 Die Zitrone in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln dazu reichen. Den Gurkensalat in Schalen dazu servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

8 Schollenfilets à 70 g
100 g Mehl
140 g Butaris
200 g Speckwürfel
1 Bund Petersilie
2 Salatgurken
1 Zwiebel
3 EL Weißweinessig
6 EL Pflanzenöl
1 Bund Dill
600 g kleine Kartoffeln
2 EL Butter
1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker



Dieses Rezept entwickelte für Sie
CHRISTOPH RÜFFER ✿ ✿