

Schollenfilet mit Kartoffelsalat

Ca. 15 Minuten



Zutaten für 2

Portionen:

Ca. 500g Schollenfilet
500g hausgemachten
Kartoffelsalat von
Maaß
3 Eier
1 Paprika
½ Bund Schnittlauch
4 Gewürzgurken
Fischpanade
Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Einen Topf Wasser aufsetzen und sobald dieses kocht zwei Eier für 8 Minuten kochen. Die Eier abschrecken, aus der Schale nehmen und in Scheiben schneiden.
2. Die Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und den Schnittlauch ebenfalls fein hacken.
3. Die Eier, die Paprika, Gewürzgurken und den Schnittlauch in einer Schüssel unter den hausgemachten Kartoffelsalat von Maaß heben.
4. Schollenfilet waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und verrühren.

Die Panade auf einen Teller geben. Das Schollenfilet durch das Ei ziehen und in der Panade von beiden Seiten wenden.

5. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Schollenfilet bei mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten pro Seite anbraten und vorsichtig wenden, sodass es nicht zerfällt.

