

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Februar 2019** ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Merete Kristiansen**

**Zweierlei Scholle: Gebacken und in Weißwein gedünstet  
mit Thousand-Island-Dressing auf Röstbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schollenfilets:**

4 Schollenfilets à 150 g, ohne Haut  
 1 Schalotte  
 1 Ei  
 200 ml Weißwein  
 100 g Semmelbrösel  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 100 g Mehl  
 75 g Butter  
 Chilisalز, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schollenfilets waschen, trockentupfen und salzen.

Für die gedünsteten Schollenfilets eine feuerfeste Schüssel mit Butter einfetten.

Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in die Schüssel geben.

2 Schollenfilets darauf geben und den Weißwein dazugießen.

Mit Backpapier bedecken und bei 200 Grad ca. 6 Minuten im Ofen dünsten.

Für die gebackenen Schollenfilets eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel aufstellen.

2 Schollenfilets im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in die Semmelbrösel geben. Danach im Öl ausbacken. Zum Schluss Fisch mit Salz und Chili würzen.

**Für das Thousand-Island-Dressing:**

1 Ei  
 ½ Zitrone  
 200 ml Weintraubenkernöl  
 1 EL Crème fraîche (18 %)  
 1 TL Worcestersauce  
 1 TL Cognac  
 1 TL Tomatenmark  
 2 TL Weißweinessig  
 1 TL Senf  
 1 Msp. edelsüßes Paprikapulver  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ei trennen, das Eigelb auffangen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Weißweinessig verrühren.

Das Öl nach und nach dazugeben, bis das Dressing emulgiert.

Crème fraîche, Tomatenmark, Worcestersauce, Cognac und Paprikapulver dazugeben und vermengen. Zitrone auspressen. Dressing mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. In einem Schälchen anrichten.

**Für das geröstete Brot:**

2 Scheiben Weißbrot  
 ½ Kopfsalat  
 1 Zitrone  
 1 EL Butter  
 Dill, zum Garnieren  
 1 Glas Lachsrogen, zum Garnieren

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten.

Salatblätter waschen, trockenschleudern und das Brot damit belegen.

Darauf jeweils ein gedünstetes und ein paniertes Schollenfilet legen.

Mit Lachsrogen und Dill garnieren. Dazu das Thousand-Island-Dressing mit einer Zitronenscheibe servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.