



Linda Zervakis und das Problem mit der Scholle

Gebratene Scholle mit Schalotten-Weißwein-Sauce und lauwarmem Salat von Bratkartoffeln, grünen Bohnen mit Basilikum-Pesto-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

4 Schollen (je 300-400 g), küchenfertig	1 Bund frisches Basilikum
4 EL Mehl	1 TL Fleur de Sel
200 ml Fischfond	einige Spritzer weißer Balsamico
4 kleine Schalotten	ca. 100 ml Olivenöl
50 ml trockener Weißwein (z.B. Weissburgunder)	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter	Butterschmalz zum Braten
4 große, ungeschälte Kartoffeln (festkochend)	1 E Dijonsenf
400 g grüne Bohnen	1 Schütte Zucker
2 Knoblauchzehen	Schuss Sahne
2 Handvoll Eiswürfel	

Zubereitung:

Basilikum von groben Stielen befreien, ganz fein hacken, mit dem Fleur de Sel und Olivenöl in einem Mörser zu einem einfachen „Pesto“ verarbeiten. Zur Seite stellen.

Kartoffeln in grobe Schnitze schneiden auf ein Backblech mit etwas Olivenöl und Salz bei 190 Grad ca. 20 Minuten garen.

Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 2 min. blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Kartoffeln, Knoblauchzehe fein hacken und zu den Kartoffeln geben, zusammen mit den blanchierten Bohnen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Alles gut durchschwenken. Mit dem Basilikum-Pesto garnieren

Parallel:

Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen, mit 1 EL Dijonsenf und etwas Zucker und einem Schuss Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schollen abwaschen, mit Küchentuch abtrocknen, von beiden Seiten salzen und mehlieren. In Butterschmalz von beiden Seiten ca. 5 min braten.

Gebratene Schollen filetieren, mit der Sauce und dem Kartoffel-Bohnen-Gemüse auf Tellern anrichten.