

# Schollenfilet auf Rahm-Wirsing mit Kartoffeln und Speck

---

## Zutaten für 3 Personen:

- 3 Schollen
- 12 Streifen Bauchspeck
- 9 Kartoffeln
- 1 Kopf Wirsing
- 100 g Bauchspeck (für den Wirsing)
- 150 ml Weißwein (Riesling)
- 500 ml saure Sahne
- 2 Eier
- Dill
- Butterschmalz
- Zucker
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Form bringen, kochen und zur Seite stellen.

Den Wirsing säubern, in kleine Streifen schneiden, den Speck in Würfel schneiden. Den Speck in Butter anschwitzen und den Wirsing dazu geben, bis er leicht braun ist. Das Ganze mit Riesling und Sahne ablöschen, danach etwas Bindemittel hinzugeben. Mit Salz, Zucker, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Die Scholle filetieren und entgräten. Dabei nur die schwarze, nicht die weiße Haut abziehen. Nun die Eier aufschlagen, den Fisch in Mehl und Kräutern wenden, durchs Ei ziehen und in Butterschmalz braun ausbacken. Während der Fisch brät, die Bacon-Scheiben rösten und die Kartoffeln nochmals in Butter schwenken.

Nun kann angerichtet und serviert werden.

Rezept: Ulli Brodersen

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 4. Juni 2016

Gast-Koch: Johann Lafer