



Schollenfilet mit Speckerbbsen und Gremolata

Man nehme für 4 Portionen:

½ Bund glatte Petersilie
ein paar Zweige Minze
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 EL Honig
6 EL Olivenöl
750 g Erbsen in der Schote [500 g TK-Erbsen]
4 Schalotten
100 g Pancetta
600 g Schollenfilet
30 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer

- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Minzeblätter von den Stielen zupfen und fein hacken
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen, würfeln und mit Salz pürieren
- Von der Zitrone die Schale abreiben, dann die Zitrone auspressen
- Frische Erbsen palen
- Schalotten halbieren, pellen, in feine Würfel schneiden
- Schollenfilets auf Gräten prüfen und salzen

Knoblauch, Honig, Zitronenabrieb und 4 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen, Kräuter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Gremolata beiseitestellen. Erbsen in Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, dann abgießen. 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Pancetta darin andünsten, Erbsen zugeben, schwenken, warmstellen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schollenfilets von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Erbsen auf Teller verteilen, die Schollenfilets darauflegen und die Gremolata auf die Filets verteilen.

Dazu ein trockener Weißwein