

Scholle mit Pilzen, Coppa und Zitrone

Kategorie	Fischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten



Das saftige Fischfleisch, die knackig gebratenen Pilze und die knusprige Coppa harmonieren wunderbar miteinander. Anstelle der Scholle eignet sich auch der Zander hervorragend für dieses Gericht.

Mise en place

6 Scheiben Coppa

6 Schollenfilets
Salz, Pfeffer

3 EL Bratbutter

160 g kleine braune
Champignons

2 dl Weisswein
1 Mokalöffel Milerb-Knoblauch
1 Mokalöffel Milerb-Majoran

80 g grüne Peperoni

2 dl milde Gemüsebouillon

1 Zitrone

Zubereitung

Die Coppascheiben in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze knusprig rösten.

Die Fischfilets mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratbutter in der von Coppa aromatisierten Pfanne erhitzen und die Fischfilets portionenweise beidseitig sehr heiss und kurz anbraten. Herausnehmen und im Ofen warm stellen.

waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Pilzstücke in derselben Pfanne ungefähr 2 Minuten rührbraten, aus der Pfanne nehmen und ebenfalls im Ofen warm halten.

in dieselbe Pfanne geben, zusammen aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Rückstände vom Pfannenboden kratzen und mitgaren lassen.

In einer separaten Pfanne einen halben Liter Wasser, mit einem halben Teelöffel Salz aufkochen lassen.

Die Peperoni in feinste Würfelchen schneiden und ganz kurz im Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen und zugedeckt warm stellen.

Nach dem Einreduzieren des Weines die Bouillon zugeben und nochmals alles um die Hälfte reduzieren lassen. Dann die Sauce durchsieben, um die Rückstände zu entfernen.

Zum Servieren die Teller aus dem Ofen nehmen, Coppa und Pilze darauf verteilen und alles mit der Sauce umgiessen. Mit Zitronenspalten servieren. Dazu passen weisser Reis oder Kartoffeln.