

Schellfisch mit Schnittlauchsahne

Für 4 Portionen

4 Scheiben Schellfisch, je etwa 150 g
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kresse
2 Stängel Petersilie
200 g Spinat
1/2 l Fischfond, 250 g Sahne
Salz, Pfeffer, 30 g Butterschmalz
50 g kalte Butter

Außerdem

50 g geräucherter Speck
Thymianblättchen für die Garnitur



- (1) Die Mittelgräte der Fischeiben entfernen, dabei die Filets nicht durchtrennen. Den Schellfisch aufrollen und mit Küchengarn zu Medaillons zusammenbinden.
- (2) Die Kräuter und den Spinat waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. In einer Kasserolle den Fischfond mit der Sahne zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren, mit der Kräuter-Spinat-Mischung im Mixer pürieren und einkochen lassen, bis die Sauce schön sämig ist.
- (3) Die Fischmedaillons salzen, pfeffern und in Butterschmalz von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten.
- (4) Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Die Kräutersauce mit der Butter aufmixen.
- (5) Den Schellfisch mit der Kräutersauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Speckwürfeln und Thymianblättchen bestreuen und servieren. Nach Belieben in Butter und Petersilie geschwenkte Salzkartoffeln dazu reichen.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**