

# Schollen- filet

## Zutaten für 4 Personen

4 kleine Schollenfilets (alternativ:  
Linaudes)

400 g mehlig Kartoffeln

Salz & Pfeffer

60 ml Sonnenblumenöl

30 g Butter

4 Wachteleier (oder kl. Hühnerei)

4 Salatblätter (Rucola etwas mehr)

Für die Füllcreme:

200 g Schmand

50 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Grober Pfeffer

Schnittlauchspitzen

## Zubereitung

1. Kartoffeln grob raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl zu 10 dünnen Röstis ausbacken.
2. Zutaten der Füllcreme miteinander verrühren und würzen.
3. Schollenfilets in Butter braten.
4. Dann, wie folgt, aufschichten: Rösti, Salatblatt, Füllcreme, Fischfilet, Rösti.
5. Garniert wird das Ganze mit einem gebratenen Wachtelei und etwas Schnittlauch

*Guten Appetit!*

