

# SCHOLLENFILET IM MANDELMANTEL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 600 g Schollenfilets
- 250 g Mandelblättchen
- 3 Eier
- 70 ml Schlagsahne / Schlagobers
- frische Basilikumblätter

### Basilikum-Sahnesauce:

- 1 Zwiebel
- 250 g Kirschtomaten
- 300 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Basilikum, gehackt
- 2 TL Mehl
- Olivenöl
  
- Salz
- Pfeffer
- Zahnstocher

## Zubereitung:

Schollenfilets waschen und trockentupfen. Große Stücke quer halbieren. Jedes Filet zur Hälfte mit 3-4 Basilikumblättern belegen, zusammenklappen, mit Zahnstochern befestigen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Mandelblättchen fein reiben. Eier verquirlen, geriebene und ganze Mandelblättchen einrühren.

Ofen auf 80° vorheizen.

Die gefüllten Schollenfilets auf beiden Seiten mit Mandeleimischung bedecken, in Olivenöl bei mittlerer Temperatur goldgelb backen. Die fertig gebackenen Fische im vorgeheizten Backrohr warmhalten. Dazu am besten ein feuerfestes Gefäß mit Küchenrollenpapier auslegen, damit die gebackenen Fische abtropfen können.

Für die Basilikum-Sahnesauce die Zwiebel schälen, klein schneiden und in etwas Olivenöl glasig rösten. Kirschtomaten waschen, zur Zwiebel geben und kurz mitbraten. Zwiebel-Tomatenmischung aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratenrückstand mit Gemüsebrühe und Schlagsahne aufgießen, gehacktes Basilikum einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen. 2 TL Mehl mit wenig Wasser glattrühren und die Basilikumsauce damit leicht andicken. Die gefüllten, gebackenen Schollenfilets mit der Basilikumsauce und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp: Dazu passen Kartoffeln oder Reis.