

2 Gebackener Schellfisch mit Kartoffel-Linsen-Salat

700 g festkochende Kartoffeln
100 g Beluga-Linsen
60 g Schalotten
1 TL Currypulver
250 ml Gemüsefond
3 EL Weißweinessig
Pfeffer
2 Zitronen
1 kg Schellfisch
2 Eier
50 g Mehl
70 g Semmelbrösel
4 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch

1. Kartoffeln mit Schale waschen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen. Noch warm pellen und zugedeckt kalt stellen.
2. Linsen in Salzwasser 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, in ein Sieb gießen und auskühlen lassen. Schalotten pellen und fein würfeln. Curry in einem Topf bei mittlerer Hitze 30 Sekunden anrösten. Schalotten, Fond und Essig dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.
3. Kartoffeln in ½ cm breite Scheiben schneiden und mit dem Currysud und den Linsen mischen. 30 Minuten ziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
4. 1 Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die zweite in Spalten schneiden. Den Schellfisch in 9 gleich große Stücke schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen.. Eier in einer Arbeitsschale verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt in Arbeitsschalen füllen. Fischfilets nacheinander erst in Mehl, in den Eiern und dann in den Semmelbröseln wenden und fest andrücken.
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den

Fisch darin portionsweise bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten braten. Fisch auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schellfisch mit Kartoffel-Linsen-Salat auf vorgewärmten Tellern anrichten, eventuell mit in Röllchen geschnittenem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren. Zitronenspalten separat dazu servieren.