

## LECKER UND LEICHT IM MAI!

### Schollenfilet im Serano-Schinken an Spargelgratin mit Süßkartoffel-Wedges

#### Zutaten (2 Portionen)

##### Fisch

4 Schollenfilets ohne Haut (je 180 g)  
2 Ei gehackten Dill  
Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 Scheiben Serano-Schinken  
2 Ei Rapsöl  
4 cl Madeira/Sherry Dry

##### Gratinierter Spargel

600 g Spargel, geschält  
1 Ei Butter  
2 Ei Crème fraiche  
100 g geriebener  
Parmesan(Parmesanflocken)  
Etwas Salz und Zucker  
Saft einer halben Zitrone

##### Kartoffel-Wedges

800 g Süßkartoffeln  
2 Ei Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Knoblauch

#### Zubereitung

##### Süßkartoffel-Wedges:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Öl und den Gewürzen mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten garen.

##### Spargel:

Den Spargel vierteln und in 1 Ei zerlassener Butter leicht anbraten. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen und etwa 10 Minuten bissfest garen. Nun die Crème fraiche unterrühren und in eine Auflaufform geben. Mit Parmesan bestreuen und überbacken.

##### Schollenfilets:

Die Filets würzen, mit dem Dill bestreuen und in die Serano-Schinkenscheiben einpacken.

Eine Pfanne vorheizen. Die Schollenfilets kross anbraten und auf dem Spargelgratin anrichten.

Den Bratensatz mit Madeira/Sherry ablöschen und gleich über die Schollenfilets geben

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit,

Robert Hecker