

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Cornelia Poletto**



**Italienische Fischstäbchen mit Kräuter-Dip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Fischstäbchen:**

6 Schollenfilets, ohne Haut  
 100 g geröstete Piemonteser  
 Haselnüsse  
 2 Eier  
 100 g Butterschmalz  
 2 Zweige Kerbel  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 100 g Semmelbrösel  
 50 g Mehl  
 Pink Salt Flakes, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schollenfilets kalt abbrausen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Kerbel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Blätter mit den Semmelbröseln und den Haselnüssen in einen Standmixer geben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier aufschlagen und mit einem Stabmixer mixen.

3 tiefe Teller bereitstellen. Den ersten mit Mehl, den zweiten mit verquirltem Ei und den dritten mit der Haselnussmischung füllen. Die Schollenfilets nacheinander erst mehlieren, dann in der Eimischung und zuletzt in der Haselnussmischung wenden. Die panierten Fischstäbchen nebeneinander auf Backpapier legen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten bis sie gleichmäßig goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pink Salt Flakes würzen.



Die Scholle, oder auch Goldbutt, sollte laut Verbraucherzentrale Hamburg aus den Fanggebieten **FAO 27 Nordostatlantik (MSC)** oder **FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee/Skagerrak (Nicht-MSC), gefangen mit Stell- und Kiemennetzen**, stammen, um sie guten Gewissens essen zu können.

Fische, die aus dem Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik stammen und mit Baumkurren oder Pulskurren gefangen werden, sollten Sie meiden.

**Für den Kräuter-Dip:**

10 Zweige glatte Petersilie  
 1 Scheibe altbackenes Ciabatta  
 15 ml weißer Balsamico  
 2 EL Haselnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und in einen Standmixer geben. Ciabatta in Würfel schneiden und mit dem Balsamico einweichen. Ciabatta ausdrücken und zu den Petersilienblättern geben. Alles fein mixen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.