

## Schollenfilet auf Blattspinat

### Rezept-Info:

Personenzahl:	2 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

300 g	Schollenfilet	2 El.	Zitronensaft
1	Zwiebel, fein gehackt	20 g	Butter
300 g	Blattspinat (TK)		Salz, Pfeffer, Muskat
20 g	Butter	20 g	Mehl
250 ml	Gemüse- oder Rindfleischbrühe (instand)	2 – 3 El.	Weißwein
1	Eigelb	100 ml	Sahne
150 g	Gouda, gerieben		

### Zubereitung:

Schollenfilets mit Zitronensaft beträufeln, kurz ziehen lassen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat mit 600 Watt in etwa 6 Minuten auftauen, gut auspressen. Die Butter in einem Topf auf der Kochstelle erhitzen, die Zwiebel goldgelb dünsten, den Spinat hineingeben und zugedeckt etwa fünf Minuten garen. Die restliche Butter schmelzen, das Mehl hineingeben, verrühren. Unter Rühren Brühe und Wein zufügen, aufkochen lassen. Den Käse und das mit Sahne verquirlte Eigelb unterrühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat in eine Auflaufform geben. Die Schollenfilets darauflegen, mit Soße übergießen und offen mit 450 Watt + Grill (Stufe 3, vorgeheizt) in etwa 10 Minuten garen. Dazu: Salzkartoffeln oder Baguette.