Scholle in Filoteig mit Gemüseragout

4 Schollenfilets ohne Haut
etwas Zitronensaft
2 Lauchzwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
1 Bund frischer Koriander
4 Blüten Kapuzinerkresse
1 Eigelb
4 Filoteigblätter (Größe ca 15 x 15 cm)
2 Schalotten, fein geschnitten
75 g Zucchini, fein gewürfelt
75 g Champignons, fein gewürfelt
75 g Sellerie, fein gewürfelt
75 g Karotten, fein gewürfelt
75 g Tomatenwürfel
etwas Gemüsebrühe
150 g Mayonnaise
75 g Pesto
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Fett zum Frittieren

Die Schollenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und die Spitze so einschlagen, dass ein Rechteck entsteht. Die Filets mit etwas Zwiebellauch bestreuen und Korianderblätter dazulegen. Die Kapuzinerkresseblüten flach drücken und ebenso auf die Filets legen.

Die belegten Schollenfilets gleichmäßig in Filoteig einwickeln, die Ränder vorher mit Eigelb bestreichen. Schollenfilets in heißem Fett ausbacken.

Sellerie- und Karottenwürfel kurz blanchieren. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen und die gewürfelten Sellerie-, Karotten-, Zucchini- und Champignonwürfel zugeben. Mit ein wenig Gemüsebrühe angießen. Dann Tomatenwürfel untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Das Gemüse soll noch knackig sein.)

Mayonnaise mit Pesto vermischen. Das Gemüse auf Tellern anrichten. Die Filets darauf anrichten, so dass das Schollenfilet nicht in der Sauce liegt und mit dem Dip dazu servieren.