



[www.gewuerzkarawane.de](http://www.gewuerzkarawane.de)

# Schollentopf

## Vorbereitung:

Den Kopf des Fisches abtrennen und den Fisch vorsichtig entgräten. Anschließend die Haut entfernen und den Fisch in hauchdünne Streifen schneiden. Den Löwenzahn verlesen, gründlich waschen und in fünf Zentimeter lange Stücke zupfen. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und in kleine Röllchen schneiden. Die Sojasauce mit dem Zitronensaft zu Ponzusauce verrühren.

## Zubereitung:

Die Kombu-Brühe in einem ausreichend großen, feuerfesten Gefäß zum Kochen bringen. Wenn die Brühe kocht, daß Gefäß auf ein Rechaud stellen und weiter köcheln lassen. Den Fisch mit dem Löwenzahn auf einer Platte anrichten.

## Servieren:

Die Ponzusauce, den Schnittlauch und das Momijioroshi in separaten Schälchen zum Schollentopf servieren. Das Gemüse in die Brühe geben und erneut zum Kochen bringen. Dann die Fischstreifen ein bis zwei Sekunden mit Stäbchen in die Brühe tauchen. Die gegarten Zutaten durch die Sauce und die Gewürzmischung ziehen.

## Zutaten:

- 1 Scholle oder Flunder von 600 bis 800g
- 100 g Löwenzahn
- ½ Bund Schnittlauch
- 350 ml Sojasauce
- 50 ml Zitronensaft
- 3/4 1 Kombu-Brühe
- Momijioroshi