

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2020 ▪**  
**Tagesmotto „Fisch“ mit Cornelia Poletto**



**Marcus Feuerstein**

**Scholle mit falscher Speck-Stippe, Gurkensalat und Bratkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Scholle:**

1 Kutterscholle à ca. 400 g, küchenfertig, mit Haut  
 50 g Butter  
 Mehl, zum Mehlieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einen Topf geben, erhitzen und klären. Beiseitestellen. Scholle waschen, trockentupfen und mehlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geklärte Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Scholle darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.



**PROFI  
TIPP**

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.  
*(Stand: Januar 2020)*

**Für die falsche Speck-Stippe:**

100 g Räuchertofu  
 2 Schalotten  
 80 g Butter  
 5 Zweige glatte Petersilie  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 1 TL Salz

Räuchertofu fein würfeln. Schalotten abziehen und fein hacken. Salz, Paprikapulver und eine der gehackten Schalotten vermengen, Räuchertofu darin wenden.

Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und Tofu-Masse unter Rühren ca. 10 Minuten scharf anbraten. Anschließend die restliche Butter in derselben Pfanne erhitzen sowie die zweite Schalotte hinzugeben und farblos anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Diese fein hacken und unter die Stippe heben.

**Für den Gurkensalat:**

1 kleine Salatgurke  
 1 EL Apfelessig  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 1 Prise Knoblauchpfeffer  
 1 TL Zucker  
 Salz, aus der Mühle

Gurke waschen, Enden abschneiden und in feine Scheiben reiben. Überschüssiges Wasser ausdrücken. Salz unter die Gurkenscheiben mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend das überschüssige Wasser aus der Gurke drücken.

Apfelessig, Sonnenblumenöl, Knoblauchpfeffer und Zucker verrühren und mit den Gurkenscheiben vermengen. Kaltstellen.

**Für die Bratkartoffeln:** Kartoffeln waschen und mit Schale in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin braten. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben und glasig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 große festkochende Kartoffeln  
1 große Zwiebel  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Zitrone in Viertel schneiden und für die Garnitur verwenden.

1 Zitrone

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.