

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 4. Juni 2016|
Rezept von Ulli Brodersen**



Schollenfilet auf Rahm-Wirsing mit Kartoffeln und geröstetem Speck und Flensburger Fischsuppe

Zutaten für 3 Personen

Schollenfilet auf Rahm-Wirsing mit Kartoffeln und geröstetem Speck

9	Kartoffeln
1 Kopf	Wirsing
100 g	Bauchspeck (für den Wirsing)
150 ml	Weißwein (Riesling)
500 ml	saure Sahne
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Muskatnuss
3	Schollen
2	Eier
	Dill
	Butterschmalz
12 Streifen	Bauchspeck

Flensburger Fischsuppe

500 g	Fisch (Lachs, Seelachs, Knurrhahn)
1	Zitrone (der Saft)
1	Zwiebel
100 g	Butterschmalz
½ Liter	trockener Weißwein
1	Lorbeerblatt
200 g	Miesmuscheln
100 g	Karotten
100 g	Sellerie
100 g	Porree
100 g	Lauchzwiebeln
100 g	Petersilie
	Basilikum
	Anislikör
	Curry
	Cayennepfeffer
100 g	Nordseekrabben-Fleisch

Zubereitung:

Schollenfilet auf Rahm-Wirsing mit Kartoffeln und geröstetem Speck

Zunächst die Kartoffeln schälen, in Form bringen, kochen und dann zur Seite stellen. Den Wirsing säubern, in kleine Streifen schneiden und den Speck in Würfel schneiden. Dann den Speck in Butter anschwitzen und den Wirsing dazu geben bis er leicht braun ist. Das Ganze mit Riesling und Sahne ablöschen, danach etwas Bindemittel hinzugeben. Mit Salz, Zucker, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Die Scholle filetieren und entgräten. Dabei nur die schwarze, nicht die weiße Haut abziehen. Nun die Eier aufschlagen, den Fisch in Mehl und Kräutern wenden, durchs Ei ziehen und in Butterschmalz braun ausbacken. Während der Fisch brät, die Bacon-Scheiben rösten und die Kartoffeln nochmals in Butter schwenken. Nun kann angerichtet und serviert werden.

Flensburger Fischsuppe

Den Fisch waschen, von Haut und Gräten befreien und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Nun mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Die Reste nicht wegwerfen! Als nächstes Zwiebeln fein würfeln und in Butterschmalz anschwitzen. Für den Fond diese mit der Hälfte des Weins ablöschen und mit dem Rest des Weins auffüllen. Ein Lorbeerblatt und die Fischreste hinzugeben, salzen und kurz kochen lassen. Dann den Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Miesmuscheln nun in den Fond geben, kochen lassen bis sie geöffnet sind und herausnehmen. Das Muschelfleisch auslösen und zu den Fischwürfeln zur Seite stellen.

In einem anderen Topf das fein geschnittene Gemüse in Butterschmalz anschmoren und mit etwas Weißwein ablöschen. Während das Gemüse schmort, das Muschelfleisch und die Fischstücke in den Fond geben und kurz köcheln lassen. Herausnehmen und an das Gemüse geben. Vorsichtig umrühren. Den Fond nochmals durch ein sehr feines Sieb schütten und anschließend damit den Gemüse-Fisch-Muschel-Mix auffüllen. Nun die Suppe mit Curry, Cayennepfeffer, Basilikum und Anislikör abschmecken. Kurz aufkochen lassen, mit Krabbenfleisch anrichten und servieren.