

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2021 ▪
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Horst Lichter



Tarik Rose

Scholle Finkenwerder Art mit Kartoffel- und Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Scholle:
1 küchenfertige Scholle
Etwas Mehl
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Scholle der Länge nach halbieren und putzen. Danach salzen und von beiden Seiten mit Mehl abstäuben. In Olivenöl von beiden Seiten braten. Zuerst die helle Seite in die Pfanne geben. Immer wieder mit dem Öl aus der Pfanne mit Hilfe eines Löffels übergießen. Der Fisch sollte am Ende goldbraun sein. Das dauert ca. 5 Minuten von jeder Seite. Mit Pfeffer würzen.



Achten Sie auf eine bewusste und nachhaltige Ernährung bei Fisch. Als Mindeststandard sollten Sie das MSC-Siegel in Betracht ziehen. Zu empfehlen sind **Schollen** aus den Fanggebieten: **FAO 27 Nordostatlantik (MSC)** und **FAO 27 Nordostatlantik - Nordsee**.

Für die Speckstippe:
100 g Speck
100 g Schalotten
Etwas Olivenöl
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. Ggf. etwas Olivenöl dazugeben. Schalotte abziehen und würfeln. Die Schalottenwürfel ebenfalls dazugeben und auslassen. Falls nötig etwas Salz dazugeben. Frisch gemahlener Pfeffer dazugeben. Butter in einer separaten Pfanne bräunen und am Ende dazugeben.

Für den Kartoffelsalat:
500 g eher kleine Kartoffeln
2 Eier, Eigelbe
2 EL Crème fraîche
1 EL Senf
100 ml Olivenöl
Etwas eingekochter Essig
Etwas Honig oder Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen, schälen und kleinschneiden. Eier trennen und aus den Eigelben, dem Senf, etwas Essig und dem Öl eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. etwas Honig oder Zucker dazugeben. Crème fraîche unterrühren und nochmals abschmecken. Zu den Kartoffeln geben und verrühren.

Für den Gurkensalat:
1 Salatgurke
½ Zitrone
Etwas Ingwer
1 TL Honig
1 Zweig Dill
Etwas eingekochter Essig
Etwas Rapsöl
Zucker, zum Abschmecken

Gurken mit einem Sparschäler schälen und anschließend lange Nudeln daraus schneiden. Gurke etwas salzen und zuckern. Essig mit Salz, Pfeffer, Honig und Rapsöl vermengen. Fein gewürfelte Ingwer dazugeben. Gurke etwas ausdrücken und zu dem Dressing geben. Etwas fein gehackten Dill dazugeben. Abschmecken und ziehen lassen. Eine Scheibe Zitrone abschneiden und kleinschneiden.

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Als Garnitur verwenden. Zum Anrichten jeweils eine halbe Scholle auf den Teller geben und den Speck darauf verteilen. Nun den Kartoffelsalat mit Hilfe eines Servierings portionieren. Aus den Gurken ein kleines Nest drehen und auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Dill und Zitronenstückchen garnieren und braune Butter dazu servieren.