

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02.Mai 2025 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Schollenfilet mit Morchelsauce, Erbsenpüree und Morchel-Erbsen-Zuckerschoten-Casserole

Zutaten für zwei Personen

Für die Schollenfilets:

2 Schollenfilets, à ca. 150 g, mit Haut
60 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Filets kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Nussbutter die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger bis mittlerer Temperatur zum Schmelzen bringen, bis sie anfängt zu bräunen. Eine Pfanne erhitzen und die Schollenfilets in 1 EL Nussbutter auf der Hautseite kurz goldgelb anbraten, umdrehen und Pfanne von der Hitze nehmen. Restliche Nussbutter für die Casserole verwenden.

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbsen
1 Schalotte
½ Zitrone, Abrieb
80 ml Gemüsefond
20 ml Wermut
30 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel und Thymianzweige in einem Topf im Olivenöl glasig anschwitzen. Erbsen hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind. Im Standmixer fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Casserole:

100 g TK-Erbsen
100 g Zuckerschoten
100 g frische Morcheln, alternativ
20 g getrocknete Morcheln
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb
1 EL Nussbutter, von oben
20 ml Madeira
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zuckerschoten putzen und in schöne Segmente schneiden. Zuckerschoten in Salzwasser al dente blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Getrocknete Morcheln ca. 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen und dabei das Wasser auffangen. Morcheln trocken tupfen. Frische Morcheln gründlich putzen, vom Stiel befreien, halbieren, waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Nussbutter anschwitzen. Morcheln dazugeben, mit Madeira ablöschen und einkochen lassen. Erbsen und Zuckerschoten hinzugeben und alles erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.



In der Erbsen-Saison können Sie auch frische Erbsen verwenden. Hierfür die Erbsen in der Vorbereitung einfach aus der Schale pulen.

Für die Morchelsauce: Getrocknete Morcheln ca. 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen und dabei das Wasser auffangen. Morcheln hacken. 20 g getrocknete Morcheln
 1 Schalotte Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Morcheln darin anschwitzen. Mit Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fond oder Morchelwasser sowie 50 ml Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Sahne aufschlagen und Morchelsauce mit 1 EL der Sahne aufschäumen.
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 50 ml Sahne
 20 ml Madeira
 50 ml Weißwein
 100 ml Gemüsefond, alternativ das Einweichwasser der Morcheln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kerbel zupfen.
 2-4 hauchdünne Scheiben Lardo di Colonnata
 2 Zweige Kerbel

Erbsenpüree in einem Ring von ca. 8 cm Durchmesser mittig auf Tellern anrichten. Die Morchel-Erbse-Zuckerschoten-Casserole darauf anrichten. Schollenfilet daraufsetzen und mit je 1-2 Scheiben Lardo und Kerbelblättchen garniert servieren.

Zusatzzutaten von Sabine: Sabine verwendete Crème fraîche für das Erbsenpüree und gab Lecithin in die Sauce.
 Crème fraîche
 Lecithin

Zusatzzutaten von Pierre: Pierre verfeinerte das Erbsenpüree mit gehackter Minze. Die Sherry Vanilleschote gab er zur Nussbutter für den Fisch. Mit dem Sherry löschte er die Sauce ab.
 Sherry
 Minze
 Vanilleschote



Laut WWF sind **Schollen** nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee und Skagerrak (ICES 4, 20), Grundsleppnetze, Wadennetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kattegat, Öresund und westliche Ostsee (ICES 21-23), Norwegische See (ICES 2), Grundsleppnetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27, Stellnetze-Kiemennetze
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Ärmelkanal und Südküste Irlands (ICES 7.f, g), Wadennetze