

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Oktober 2018** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Detlev Repenning

Büsumer Scholle mit Speckschaum, Schmorgurke und Kartoffelwürfeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Scholle mit Krabben:

- 2 Schollenfilets mit Haut à ca. 220 g
- 60 g gepulte Nordseekrabben
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mehl
- 50 g Butter
- 6 Zweige Dill
- 6 Zweige glatte Petersilie
- 6 Zweige Kerbel
- 1 Zweig Thymian
- 10 ml Arganöl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Butterschmalz
- Kokosnussöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Zitronenpfeffer, aus der Mühle

In eine viereckige Pfanne reichlich Kokosnussöl geben. Darauf Backpapier legen und Rapsöl mit Butterschmalz auf dem Backpapier in der Pfanne erhitzen. Die Scholle waschen und trockentupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer bis zur Gräte etwa viermal einritzen.

Dill, Petersilie, Kerbel und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben und den Fisch kräftig salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Den Fisch auf der Hautseite ca. 5 Minuten goldgelb braten und auf der Rückseite ca. 3 Minuten.

Nordseekrabben mit dem Arganöl benetzen und die Kräuter unterheben. Die Krabben auf dem Fisch verteilen.

Für die Kartoffelwürfel:

- 2 festkochende Kartoffeln
- 50 g geräucherter Wacholderspeck
- 2 EL Traubenkernöl
- 6 Zweige glatte Petersilie
- Salz, aus der Mühle
- weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl und dem Speck kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Würfel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und mit reichlich gehackter Petersilie in einer Schüssel vermengen.

Für die Schmorgurken:

- 2 Schmorgurken
- 1 Bund Fenchelgrün
- 150 ml Gemüsefond
- 1 EL weißer Balsamico
- 2 EL saure Sahne
- ½ TL Zucker
- 15 g Mehl
- 20 g Butter
- Salz, aus der Mühle

Die Gurken längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die in feine Streifen schneiden.

Gemüsefond, Balsamico und Zucker in einem Topf erhitzen und die Gurkenstücke darin langsam köcheln lassen.

Das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zugeben. Mit saurer Sahne und Butter verrühren und mit Mehl binden.

Mit Salz abschmecken.

Für den Speckschaum:

- 50 g geräucherter Wacholderspeck
- 1 Schalotte
- 60 ml trockener Weißwein
- 100 ml Milch

Den Speck klein schneiden und würfeln. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Speck zunächst in der Pfanne ohne Öl auslassen. Butter und Schalotten hinzufügen und glasig braten. Mit Wein ablöschen und einkochen. Milch hinzugeben, auf 65 Grad erwärmen und salzen.

Die Mischung pürieren und durch ein Sieb passieren. Die aufgefangene

1 ½ g Lecithin Flüssigkeit schaumig aufschlagen. Vor dem Servieren ca. 2 ½ Minuten
1 TL Butter zur Stabilisierung des Schaums stehen lassen. Das Gericht auf Tellern
Salz, aus der Mühle anrichten und servieren.