

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 01. Mai 2026** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Maischolle all'italiano mit Bratkartoffelwürfeln und Gurkenspaghetti-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Schollenfilets:

4 Maischollenfilets à ca. 60 g, ohne Haut
 8 Scheiben Pancetta
 2 Schalotten
 1 EL Olivenöl
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 75°C Umluft vorheizen.

Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. 1 TL Thymianblättchen zugeben, kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht abkühlen lassen. Schollenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen, salzen und leicht pfeffern. Je 1–2 TL der Schalotten-Thymian-Mischung auf zwei Filets verteilen und mit den restlichen Filets bedecken. Jedes Doppelfilet auf Klarsichtfolie legen und fest einrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 75°C ca. 12 Minuten garen.

Zur Fertigstellung:

100 g Butter
 Salt flakes, zum Abschmecken

Butter in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Weiter erhitzen, sodass die Butter schäumt und leicht bräunt. Wenn die Butter nussig duftet und eine goldbraune Farbe annimmt, sofort vom Herd nehmen. Die Schollenfilets aus der Folie wickeln und in der Nussbutter von allen Seiten nachbraten. Mit Salt flakes würzen.

Für die Bratkartoffelwürfel:

300 g festkochende Kartoffeln
 60 g Pancetta
 1 EL Butterschmalz
 6 Halme Schnittlauch
 Salt flakes, zum Abschmecken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pancetta in Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten goldgelb braten. Dann Pancettawürfel zugeben und knusprig ausbraten. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Kartoffeln mit Salt flakes, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Für den Gurkenspaghetti-Salat:

1 Salatgurke, ca. 400 g
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 100 g Griechischer Joghurt
 1 EL Olivenöl
 2-3 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und mit einem Spiralschneider in feine „Spaghetti“ schneiden. Die Kerne aussparen. Spaghetti leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Saft abgießen und die „Spaghetti“ mit Joghurt, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Dill fein schneiden und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkenspaghetti mit einer Pinzette eindrehen und mittig auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Schollenfilets daran setzen und die Bratkartoffelwürfel dazu anrichten. Alles mit Dilljoghurt nappieren und mit Dillspitzen ausgarnieren.

Zusatzzutaten von Andrej und Marc:
Keine

Weder Andrej noch Marc nutzte zusätzliche Zutaten.



Laut WWF ist **Scholle** (Goldbutt) nur bedingt aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2026):

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