

▪ 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      Als Garnitur verwenden. Zum Anrichten jeweils eine halbe Scholle auf  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle      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.