

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juni 2026**
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Scholle Finkenwerder Art mit Weißweinsauce und
Kartoffelstampf**

Zutaten für zwei Personen

Für die Scholle:

2 kleine Schollenfilets, ohne Haut
 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schinkenscheiben auf ein umgedrehtes Backblech legen und mit einer Backmatte beschweren. Im Ofen backen bis der Schinken kross ist. Fischfilet auf Gräten überprüfen und in Rauten schneiden. Fisch salzen, pfeffern und mit Mehl mehlieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schollenfilets darin von beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Weißweinsauce:

1 Schalotte
 200 ml Sahne
 200 ml Fischfond
 100 ml trockener Weißwein
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Speisestärke, zum Abbinden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in einem Topf in Pflanzenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und das Ganze reduzieren lassen. Anschließend mit Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit den Schalotten pürieren bis eine sämige Sauce entsteht. Die pürierten Schalotten binden die Sauce. Nach Geschmack und Bedarf mit Speisestärke nachdicken.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 4 EL Butter
 50 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, mit kaltem Salzwasser aufsetzen, darin weichkochen, abgießen und anschließend kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butter und Sahne hinzugeben und stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ggf. mit einem Schneebesen verrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

Für das Spinat-Öl:

80 g frischer Blattspinat
 150 ml neutrales Pflanzenöl

Das Öl leicht auf ca. 70 Grad erwärmen und mit dem Spinat fein mixen. Das Öl anschließend durch ein Passiertuch filtern und in eine verschließbare Flasche füllen. Das restliche Öl im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen.

Für die Garnitur:

4 EL gepulte Nordseekrabben
 1-2 essbare Blüten
 1 Beet Gartenkresse

Blütenblätter abzupfen. Gericht mit Krabben, Blütenblättern und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



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

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee und Skagerrak (ICES 4, 20), Grundschieppnetze, Wadennetze
- 2. Wahl: 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

Laut WWF Fischratgeber sind **Krabben nur bedingt** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand Juni 2026*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Grundschieppnetze