

# Smørrebrød mit Schollen-Filet, Krabben, Spargel

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

4 Schollenfilets	1 Ei	100 ml Weißwein
Mehl, Öl	Salz, Pfeffer	

**Für die Dressing-Mayonnaise:**

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	2 Eier	1 TL Dijonsenf
150 ml Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer		

**Für das Dressing:**

2 EL Mayonnaise	100 ml Crème-fraîche	2 EL Tomatenmark
edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer	

**Für den Spargel:**

4 Stangen weißer Spargel

**Für das Brot:**

2 dicke Sch. Roggenbrot 2 EL Butter

**Für die Garnitur:**

150 g gepulte Krabben	2 TL Lachsrogen	4 Romana-Salatblätter
1 Zitrone, Scheiben	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	

**Für den Fisch:** 100 ml Wasser mit 100 ml Weißwein und etwas Salz in eine Pfanne geben und zwei der enthäuteten Fischfilets bei mittlerer Hitze für 3-4 Minuten darin dämpfen. Fischfilets anschließend abtropfen lassen.

Ei trennen und das Eigelb verquirlen.

Die anderen zwei enthäuteten Fischfilets nun erst in dem verquirlten Eigelb und dann in mit Pfeffer und Salz gewürztem Paniermehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets darin goldbraun ausbacken. Anschließend die gebackenen Fischfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Dressing-Mayonnaise:** Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Vollei, ein Eigelb und alle weitere Zutaten in ein hohes Gefäß, dessen Durchmesser nur etwas größer ist als der des Mixers, füllen. Den Mixer auf den Boden des Gefäßes stellen. Den Mixer einschalten und dann kontinuierlich und langsam nach oben ziehen.

**Für das Dressing:** Crème fraîche mit Tomatenmark und 2 EL der selbstgemachten Mayonnaise in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.

**Für den Spargel:** Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Oberen Teil für 10 Minuten weichkochen.

**Für das Brot:** Butter in einer Pfanne auslassen, Brotscheiben darin anrösten.

**Für die Garnitur:** Brotscheiben auf einen Teller legen. Darauf die einzelnen Komponenten in der folgenden Reihenfolge legen: Salat, paniertes Fischfilet, gedämpftes Fischfilet, Dressing, Spargel, Krabben, Lachsrogen.

Zitrone aufschneiden und das Brot vor dem Servieren mit Dill und einer Zitronenscheibe garnieren.

Christian Luckas am 10. April 2025