

Gefüllte Maischolle, Pfifferlinge, Krabben, Zabaione

Für zwei Personen

Für die Maischolle:

2 ganze Maischollen	4 Zweige Zitronen-Thymian	100 g Buchweizenmehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlings-Casserole:

200 g kleine feste Pfifferlinge	2 Stangen Frühlingslauch	6 Stangen grüner Spargel
150 g gepulte Krabben	5 Zweige Schnittlauch	2 Zweige Thymianblättchen
2 Zweige Blattpetersilie	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Nussbutter-Zabaione:

1 Schalotte	100 ml trockener Weißwein	1 EL weißer Balsamicoessig
4 Eier (Eigelb)	1-2 Zitronen (Saft, Abrieb)	250 g Butter
2 Zweige Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	Salz
10 schwarze Pfefferkörner		

Für die Maischolle:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Schollen abwaschen, die Mittelgräte heraus schneiden und mit Küchentrepp abtrocknen. Mit Meersalz und Pfeffer von innen und außen leicht würzen und in Buchweizenmehl wenden.

Nacheinander in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten. Beim Wenden den Zitronenthymian zugeben. Die angebratenen Schollen auf ein Backgitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 garen.

Für die Pfifferlings-Casserole:

Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Spargel waschen und das untere Drittel schälen.

Die Spitzen abschneiden und den restlichen Spargel in dünne Streifen hobeln. Zitrone waschen. Pfifferlinge vorsichtig putzen – nur bei Bedarf mit Wasser abspülen! Spargelspitzen in Olivenöl kurz anbraten, dann die Pfifferlinge dazugeben. Schnittlauch, Thymian und Blattpetersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Den gehobelten Spargel mit dem Frühlingslauch und Kräutern durchschwenken und mit Salz, Pfeffer, Butter und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Krabben vorsichtig unterheben.

Für die Nussbutter-Zabaione:

Schalotte abziehen und feinschneiden. Weißwein mit dem Essig, Pfeffer, Lorbeerblatt und Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf erwärmen und rühren bis eine Nussbutter entsteht. Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion rühren, die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigen schlagen einrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Zitrone waschen, halbieren, Saft auspressen und auffangen. Zabaione mit Salz, Zitronensaft- und Abrieb und Schnittlauch abschmecken. Die ganzen Schollen auf warmen Tellern anrichten und mit der Pfifferlings-Casserole füllen. Mit der Nussbutter-Zabaione servieren.

Cornelia Poletto am 17. Mai 2019