Scholle Finkenwerder Art, Kartoffel- und Gurken-Salat

Für zwei Personen		
Für die Scholle:		
1 Scholle	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Speckstippe:		
100 g Speck	100 g Schalotten	Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer
Für den Kartoffelsalat:		
500 g kleine Kartoffeln	2 Eier, Eigelbe	2 EL Crème fraîche
1 EL Senf	100 ml Olivenöl	eingekochter Essig
Honig oder Zucker	Salz	Pfeffer
Für den Gurkensalat:		
1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Ingwer
1 TL Honig	1 Zweig Dill	eingekochter Essig
Rapsöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Scholle:
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:
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 gemahlenen Pfeffer dazugeben. Butter in einer separaten Pfanne bräunen und am Ende dazugeben.
Für den Kartoffelsalat:
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:
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 gewürfelten 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.
Als Garnitur verwenden. Zum Anrichten jeweils eine halbe Scholle auf den Teller geben und den Speck darauf verteilen. Nun den Kartoffelsalat mit Hilfe eines Servierrings portionieren. Aus den Gurken ein kleines Nest drehen und auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Dill und Zitronenstückchen garnieren und braune Butter dazu servieren.

Tarik Rose am 31. Mai 2021