

Schollen-Filets, Krabben, Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

150 g festk. Kartoffeln	20 g Bacon am Stück	1 kleine Zwiebel
50 g Butterschmalz	Muskatnuss	Salz

Für den Fisch:

2 ganze Schollen	100 g Büsumer Krabben	2 Knoblauchzehen
1 Ei	1 Zweig Thymian	30 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

2 Salatgurken	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Zitrone, Abrieb, Saft
100 g Schmand	5 Zweige Dill	Salz

Für die Bratkartoffeln:

Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kalt aufstellen und zu Pellkartoffeln kochen. Anschließend pellen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz goldgelb von allen Seiten braten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Bacon fein würfeln. Zum Schluß Bratkartoffeln mit Bacon und Zwiebelwürfelchen vollenden. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Fisch:

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Scholle in ihre 4 Filets filetieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hierbei die dunkle Hautseite entfernen, die helle kann jedoch mitgebraten werden. Unmittelbar vor dem Servieren leicht mehlieren und durch verquirltes Ei ziehen. Gut abtropfen lassen und in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter und mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch beidseitig goldgelb braten.

Schnittlauch kleinschneiden. Die Krabben anschließend in der entfetteten Pfanne kurz anschwitzen und mit Schnittlauchröllchen und restlichem Ei stocken lassen. Auf den gebratenen Filets präsentieren.

Für den Gurkensalat:

Gurken schälen und danach immer weiter schälen, sodass eine Art Gurkennudeln entstehen. Diese kräftig salzen und einige Minuten stehen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. Dill fein hacken.

Aus feinen roten Zwiebelwürfelchen, Zitronenabrieb und -saft, gehacktem Dill und Schmand eine Marinade herstellen. Die leicht ausgepressten Gurken damit marinieren und à Part servieren.

Mario Kotaska am 12. Juli 2024