

Schollen-Filet mit Morchel-Soße, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für die Schollenfilets:

2 Schollenfilets, à 150 g 60 g Butter Salz
Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbsen 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
80 ml Gemüsefond 20 ml Wermut 30 ml Weißwein
2 Zweige Thymian 1 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Casserole:

100 g TK-Erbsen 100 g Zuckerschoten 100 g frische Morcheln
1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb 1 EL Nussbutter
20 ml Madeira Salz Pfeffer

Für die Morchelsauce:

20 g getrock. Morcheln 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter 50 ml Sahne 20 ml Madeira
50 ml Weißwein 100 ml Gemüsefond Salz
Pfeffer

Für die Garnitur:

2-4 Sch. Lardo di Colonnata 2 Zweige Kerbel

Für die Schollenfilets:

Die Filets kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nussbutter die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger bis mittlerer Temperatur zum Schmelzen bringen, bis sie anfängt zu bräunen.

Eine Pfanne erhitzen und die Schollenfilets in 1 EL Nussbutter auf der Hautseite kurz goldgelb anbraten, umdrehen und Pfanne von der Hitze nehmen. Restliche Nussbutter für die Casserole verwenden.

Für das Erbsenpüree:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalottenwürfel und Thymianzweige in einem Topf im Olivenöl glasig anschwitzen. Erbsen hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Wermut und Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Im Standmixer fein pürieren und nach Wunsch durch ein Sieb streichen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Casserole:

Zuckerschoten putzen und in schöne Segmente schneiden.

Zuckerschoten in Salzwasser al dente blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Getrocknete Morcheln 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen und dabei das Wasser auffangen.

Morcheln trocken tupfen. Frische Morcheln gründlich putzen, vom Stiel befreien, halbieren, waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne

mit Nussbutter anschwitzen. Morcheln dazugeben, mit Madeira ablöschen und einkochen lassen. Erbsen und Zuckerschoten hinzugeben und alles erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

In der Erbsen-Saison können Sie auch frische Erbsen verwenden. Hierfür die Erbsen in der Vorbereitung einfach aus der Schale pulen.

Für die Morchelsauce:

Getrocknete Morcheln 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen und dabei das Wasser auffangen. Morcheln hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Morcheln darin anschwitzen. Mit Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fond oder Morchelwasser sowie 50 ml Sahne angießen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Sahne aufschlagen und Morchelsauce mit 1 EL der Sahne aufschäumen.

Für die Garnitur:

Kerbel zupfen.

Erbsenpüree in einem Ring von 8 cm Durchmesser mittig auf Tellern anrichten. Die Morchel-Erbsen-Zuckerschoten-Casserole darauf anrichten. Schollenfilet daraufsetzen und mit je 1-2 Scheiben Lardo und Kerbelblättchen garniert servieren.

Cornelia Poletto am 02. Mai 2025