

Finkenwerder Scholle, Weißwein-Soße, Kartoffelstampf

Für zwei Personen

Für die Scholle:

2 kl. Schollenfilets	2 Sch. Schinken	Pflanzenöl
Mehl	Salz, Pfeffer	

Für die Weißwein-Soße:

1 Schalotte	200 ml Sahne	200 ml Fischfond
100 ml trockener Weißwein	Pflanzenöl	Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehlig. Kartoffeln	4 EL Butter	50 ml Sahne
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Für das Spinat-Öl:

80 g frischer Blattspinat	150 ml neutrales Pflanzenöl
---------------------------	-----------------------------

Für die Garnitur:

4 EL Nordseekrabben	1-2 essbare Blüten	1 Beet Gartenkresse
---------------------	--------------------	---------------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schinkenscheiben auf ein umgedrehtes Backblech legen und mit einer Backmatte beschweren. Im Ofen backen bis der Schinken kross ist.

Fischfilet auf Gräten überprüfen und in Rauten schneiden. Fisch salzen, pfeffern und mit Mehl mehlieren. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schollenfilets darin von beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Weißwein-Soße:

Schalotte abziehen, würfeln und in einem Topf in Pflanzenöl farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und das Ganze reduzieren lassen. Anschließend mit Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce mit den Schalotten pürieren bis eine sämige Sauce entsteht. Die pürierten Schalotten binden die Sauce. Nach Geschmack und Bedarf mit Speisestärke nachdicken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, mit kaltem Salzwasser aufsetzen, darin weichkochen, abgießen und anschließend kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butter und Sahne hinzugeben und stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit einem Schneebesen verrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

Für das Spinat-Öl:

Das Öl leicht auf ca. 70 Grad erwärmen und mit dem Spinat fein mixen.

Das Öl anschließend durch ein Passiertuch filtern und in eine verschließbare Flasche füllen.

Das restliche Öl im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen.

Für die Garnitur:

Blütenblätter abzupfen. Gericht mit Krabben, Blütenblättern und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2026