

Scholle Finkenwerder Art, Kartoffel-Radieschen-Salat

Für 2 Portionen

2 Schollen	300 g Kartoffeln	100 ml Gemüsebrühe
1 Tl Senf, mittelscharf	2 El Weißweinessig	100 g Radieschen
1 Bund Petersilie	1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g Speckwürfel
100 g Nordseekrabben	50 g Mehl	2 El Butterschmalz
1 Zitrone	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln in kochendem Wasser 20 Min. kochen. Anschließend abschütten, leicht auskühlen lassen, die Haut pellen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen. Gemüsebrühe erhitzen.

Weißweinessig und Senf einrühren. Gemüsebrühe dann über die Kartoffeln schütten und mindestens 1. Std. ziehen lassen.

Radieschen abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abwaschen und fein hacken. Radieschen und Petersilie anschließend unter den Kartoffelsalat heben.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Speck in einer Pfanne 2 Min. braten. Nordseekrabben hinzugeben und weitere 2 Min. braten. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln kurz hinzugeben.

Schollen gründlich abwaschen und trockentupfen. Mehl auf einem Teller ausbreiten. Schollen darin wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schollen nacheinander von beiden Seiten 3-4 Min.

braten. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Schollen mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Speck/Krabben über den Schollen verteilen. Zitrone in Spalten schneiden und dazureichen.

Christoph Rüffer am 12. April 2025