

Polettos Pannfisch, Spargel, Krabben, Schnittlauch-Rahm

Für zwei Personen

300 g Drillinge	1 küchenfertige Scholle (400 g)	50 g Nordseekrabbenfleisch
125 g grüner Spargel	40 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
2 EL Öl	Meersalz, Pfeffer	

Für den Schnittlauchrahm:

75 g saure Sahne	1 EL Schnittlauchröllchen	etwas Zitronensaft
etwas Cayennepfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Inzwischen die Schollen waschen, trocken tupfen und filetieren.

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen. Die Schollen salzen und darin von jeder Seite kurz und kräftig anbraten. Auf ein Backblech legen, jeweils einige Butterflöckchen darauf geben und zehn bis fünfzehn Minuten im Ofen garen.

Für die Mayonnaise die saure Sahne mit dem feingeschnittenen Schnittlauch, etwas Zitronensaft und Cayennepfeffer verrühren.

Die Kartoffeln abgießen, halbieren und in einer Pfanne knusprig anbraten.

Inzwischen den Spargel putzen und jede Stange schräg in drei bis vier Stücke schneiden. Die restliche Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Spargelstücke darin bei geringer Hitze unter mehrmaligem Wenden bissfest braten und salzen.

Anschließend die Bratkartoffeln zum Spargel geben. Alles zusammen einige Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die grob geschnittenen Kerbelblätter und die Nordseekrabben dazugeben und kurz durchschwenken (Nordseekrabben sollen nicht garen). Das Ganze auf zwei Tellern anrichten. Anschließend die Fischfilets aus dem Ofen nehmen, auf den Kartoffel-Spargel- Krabben verteilen und mit etwas Meersalz bestreuen. Den Schnittlauchrahm daneben streichen.

Cornelia Poletto am 17. April 2015