

# Scholle mit Nordsee-Krabben-Fleisch und Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

2 Schollen a 400 g	250 g Krabbenfleisch	4 Kartoffeln, fest
4 Tomaten	2 Gewürzgurken	1 Schalotte
1 Prise Dill	1 Prise Estragon	100 g Dijon-Senf
100 g Butterschmalz	3 Eier	100 ml Essig
Rapsöl	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln säubern, schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Kartoffeln darin garen. Die Schalotte abziehen und mit den Gurken und den Tomaten klein schneiden. Für den Kartoffelsalat Mayonnaise herstellen. Den Senf, zwei Eier und etwas Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und aufmixen. Den Estragon unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln abdämpfen lassen und mit der kleingeschnittenen Schalotte, den Gewürzgurken und den Tomaten vermischen, anschließend die Mayonnaise unterheben. Die küchenfertige Scholle auf der dunklen Seite an der Gräte aufschneiden und entlang der Gräte den Fisch filetieren, sodass zwei Taschen entstehen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und den Fisch darin braten. In die fertig gebratene Scholle das Krabbenfleisch einfüllen, anschließend im Backofen kurz angrillen. Abschließend alles übersichtlich auf dem Teller servieren. Etwas Dill zupfen und über den Teller streuen.

Hans-Jürgen Kastning am 10. Oktober 2011