

# Scholle 'Finkenwerder Art' mit Kartoffel-Gurken-Salat

## Für zwei Personen

2 Schollenfilets, ohne Haut	100 g Nordseekrabben	100 g Schinkenspeck, gewürfelt
6 kleine Kartoffeln, fest	1 Salatgurke	2 Schalotten
1 Zitrone	125 ml Gemüsefond	4 EL Essig
1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie	1 EL Senf, mittelscharf
1 Prise Zucker	Butterschmalz, Butter	Mehl, Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln 20 Minuten im Salzwasser kochen. Die Zwiebeln abziehen und zusammen mit der Petersilie und dem Dill fein schneiden (etwas Petersilie und Dill für die Scholle zur Seite stellen). Die Gurke schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Fond in einem Topf erhitzen, den Essig, den Senf, den Zucker und je etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einer Marinade verrühren. Die Kartoffeln pellen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Scholle salzen, pfeffern und von beiden Seiten dünn mit Mehl bestäuben. Anschließend in Butterschmalz von beiden Seiten drei bis vier Minuten anbraten. In der anderen Pfanne den Schinkenspeck und die Krabben in Butterschmalz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken und Dill sowie Petersilie hinzufügen. Die Kartoffeln mit der Gurke, den Zwiebeln, der Marinade und den Kräutern vorsichtig vermengen und nochmal abschmecken. Die Scholle auf dem Teller anrichten, die Schinken-Krabben-Masse über die Scholle geben. Den Kartoffelsalat dazu anrichten und servieren.

Monique Rasch am 03. März 2014