

Schollen-Filet mit Speckstreifen und Nordseekrabben

Für zwei Personen

2 Schollenfilets, à 200 g	50 g durchwachsener Speck	50 g Nordseekrabben
4 mehligk. Kartoffeln	50 g Mehl	2 Cornichons
1 TL Kapern	2 Zwiebeln	1 Zitrone
1 Ei	100 g Butterschmalz	75 g Naturjoghurt
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	1 $\frac{1}{2}$ EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	

Für die Remoulade den Joghurt mit der Mayonnaise und einem halben Esslöffel Senf verrühren. Einen Topf mit Wasser erhitzen und das Ei darin hart kochen. Währenddessen die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Ebenso werden die zwei Cornichons, der Schnittlauch und die Kapern klein geschnitten. Anschließend das Ei pellen. Das Ganze mit der Hälfte der geschnittenen Zwiebeln in eine Schüssel geben und verrühren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Remoulade mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Zitronensaft aufbewahren. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Die restliche, geschnittene Zwiebel dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie vom Stiel befreien, klein hacken und ebenfalls zu den Kartoffelscheiben geben. Das Schollenfilet mit etwas Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne zergehen lassen. Anschließend die Schollenfilets in Mehl wenden und in das heiße Butterschmalz legen. Die Filets von beiden Seiten drei bis vier Minuten goldbraun braten. Die Fischfilets anschließend aus der Pfanne nehmen. Den Speck in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit etwas Butter knusprig bräunen. Anschließend die Speckstreifen auf den Fischfilets verteilen. Die Nordseekrabben ebenfalls auf den Filets verteilen. Die Schollenfilets mit den Speckstreifen, den Nordseekrabben, sowie den Kartoffelscheiben und der Remoulade auf Tellern anrichten und servieren.

Heinke Kloevekorn am 09. April 2014