

Scholle mit Speckschaum, Schmorgurke, Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Scholle mit Krabben:

2 Schollenfilets à ca. 220 g	60 g gepulte Nordseekrabben	1 Knoblauchzehe
2 EL Mehl	50 g Butter	6 Zweige Dill
6 Zweige glatte Petersilie	6 Zweige Kerbel	1 Zweig Thymian
10 ml Arganöl	2 EL Rapsöl	1 EL Butterschmalz
Kokosnussöl	Salz	Zitronenpfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 festk. Kartoffeln	50 g Wacholderspeck	2 EL Traubenkernöl
6 Zweige glatte Petersilie	Salz	weißer Pfeffer

Für die Schmorgurken:

2 Schmorgurken	1 Bund Fenchelgrün	150 ml Gemüsefond
1 EL weißer Balsamico	2 EL saure Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
15 g Mehl	20 g Butter	Salz

Für den Speckschaum:

50 g Wacholderspeck	1 Schalotte	60 ml trockener Weißwein
100 ml Milch	1 $\frac{1}{2}$ g Lecithin	1 TL Butter
Salz		

Für die Scholle mit Krabben: In eine viereckige Pfanne reichlich Kokosnussöl geben. Darauf Backpapier legen und Rapsöl mit Butterschmalz auf dem Backpapier in der Pfanne erhitzen. Die Scholle waschen und trockentupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer bis zur Gräte etwa viermal einritzen.

Dill, Petersilie, Kerbel und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Angedrückten Knoblauch in die Pfanne geben und den Fisch kräftig salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Den Fisch auf der Hautseite ca. 5 Minuten goldgelb braten und auf der Rückseite ca. 3 Minuten. Nordseekrabben mit dem Arganöl benetzen und die Kräuter unterheben. Die Krabben auf dem Fisch verteilen.

Für die Kartoffelwürfel: Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl und dem Speck kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Würfel aus der Pfanne nehmen, auf Küchentrepp abtropfen und mit reichlich gehackter Petersilie in einer Schüssel vermengen.

Für die Schmorgurken: Die Gurken längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die in feine Streifen schneiden. Gemüsefond, Balsamico und Zucker in einem Topf erhitzen und die Gurkenstücke darin langsam köcheln lassen. Das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zugeben. Mit saurer Sahne und Butter verrühren und mit Mehl binden. Mit Salz abschmecken.

Für den Speckschaum: Den Speck klein schneiden und würfeln. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Speck zunächst in der Pfanne ohne Öl auslassen. Butter und Schalotten hinzufügen und glasig braten. Mit Wein ablöschen und einkochen. Milch hinzugeben, auf 65 Grad erwärmen und salzen. Die Mischung pürieren und durch ein Sieb passieren. Die aufgefangene Flüssigkeit schaumig aufschlagen. Vor dem Servieren ca. 2 $\frac{1}{2}$ Minuten zur Stabilisierung des Schaums stehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Detlev Repenning am 01. Oktober 2018