

# Gebratene Scholle mit Nordsee-Krabben und Poffertjes

**Für 4 Personen**

**Für die Scholle:**

200 g frische grüne Bohnenkerne	Salz, Mehl	1 Bund Dill
2 Maischollen (à 600 g)	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	150 g Nordseekrabben
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	

**Für die Poffertjes:**

400 ml Milch	20 g Hefe	1 Prise Salz
100 g Weizenmehl	100 g Buchweizenmehl	50 g Butter
1 Ei	Butter	

Für die Poffertjes:

Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Salz in eine Schüssel geben, beide Mehlsorten darüber sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die aufgelöste Hefe hineingießen. Von der Mitte aus rühren und nach und nach die Milch zugeben. Die Butter schmelzen. Ei und Butter unter den Teig mengen. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen. Die Bohnenkerne in Salzwasser blanchieren, abschütten und die kleine Hülle über den Bohnenkernen entfernen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Maischollen waschen und den Grätensaum sowie den Kopf mit einer Schere abschneiden. Den Rogen vorsichtig herausnehmen.

Für die Scholle:

Die Schollen salzen, nach Belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen und die Schollen in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. (Falls die Schollen dicker sind, noch kurz im Backofen bei 160 Grad nachgaren.) Die dicken Bohnen und die Krabben in die Fischpfanne geben, Butter zugeben und warm werden lassen. (Auf keinen Fall zu heiß, da sich sonst das Eiweiß zusammenzieht und die Krabben fest werden.) Dill dazugeben und einmal durchschwenken. Eine Poffertjespfanne erhitzen, bis sie sehr heiß ist, mit Butter ausfetten und jede Vertiefung zu etwa drei Vierteln mit Teig füllen. (In eine normale Pfanne Häufchen von etwa 1 EL Teig geben.) Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und die Poffertjes backen bis die Oberseite des Teigs noch etwas flüssig ist. Umdrehen und die andere Seite goldbraun backen. Die Schollen mit den Krabben, Bohnen und Poffertjes anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 04. Juni 2014