

Maischolle mit Speck und grünem Spargel

Für 4 Personen

300 g festk. Kartoffeln	300 ml Sahne	Salz
Muskat	Pfeffer	400 g grüner Spargel
1 EL Rapsöl	3 EL Butter	Zucker
50 g Parmesan	4 Maischollen-Filets	1 EL Mehl
Pflanzenöl	2 Scheiben Frühstücksspeck	1 rote Zwiebel
1 EL eingelegte Kapern	50 ml Weißwein	4 Zweige glatte Petersilie
4 EL Nordsee-Krabbenfleisch		

Kartoffeln schälen und mit der Gemüse-Mandoline (stabiler, feiner Küchenhobel) in dünne Scheiben hobeln.

Die Sahne in einem Topf aufkochen, mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer kräftig abschmecken. Kartoffelscheiben darin mit noch leichtem Biss garen.

Inzwischen Spargel waschen, abtropfen lassen und das untere Drittel schälen. Spargelstangen halbieren, dann der Länge nach vierteln.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel darin andünsten. Mit etwas Salz und Zucker würzen und goldgelb mit noch leichtem Biss braten. 1 EL Butter zugeben, unterschwenken und den Spargel mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffelscheiben und Sahnefond flach auf einem Backblech verteilen. Den Parmesan darüber reiben. Im heißen Backofen goldbraun gratinieren.

Schollenfilets kalt abbrausen, mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite der Filets dünn mit Mehl bestäuben.

Speck in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Kapern trocken tupfen und sehr fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets auf der Hautseite darin goldbraun braten. Auf einen vorgewärmten Teller geben und zugedeckt kurz warm halten.

Speckwürfel im heißen Bratfett knusprig auslassen. Zwiebelstreifen und Kapern zugeben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen. Übrige, gut gekühlte Butter stückchenweise einrühren, bis die Sauce sämig bindet. Petersilie untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den fertigen Gratin in einen leistungsstarken Küchenmixer geben. Alles fein und cremig mixen, dabei nach Bedarf etwas heiße Sahne oder Milch zugeben. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und evtl. durch ein feines Sieb streichen.

Spargel auf vorgewärmten Tellern verteilen. Schollenfilets und Krabben darauf anrichten. Mit der Sauce glasieren. Creme vom Kartoffelgratin in kleinen Nocken dazu servieren.

Michael Kempf am 22. Mai 2018