

# Scholle mit Stippe, Gurken-Salat, Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Scholle:**

1 Kutterscholle à 400 g                      50 g Butter                                      Mehl, Salz, Pfeffer

**Für die falsche Speck-Stippe:**

100 g Räuchertofu                              2 Schalotten                                      80 g Butter

5 Zweige glatte Petersilie                      1 TL geräuchertes Paprikapulver              1 TL Salz

**Für den Gurkensalat:**

1 kleine Salatgurke                              1 EL Apfelessig                                      1 EL Sonnenblumenöl

1 Prise Knoblauchpfeffer                      1 TL Zucker                                      Salz

**Für die Bratkartoffeln:**

2 große festk. Kartoffeln                      1 große Zwiebel                                      100 g Butter

Salz    Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone

**Für die Scholle:**

Die Butter in einen Topf geben, erhitzen und klären. Beiseitestellen.

Scholle waschen, trockentupfen und mehlieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geklärte Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Scholle darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.

Die Scholle, oder auch Goldbutt, sollte laut Verbraucherzentrale Hamburg aus den Fanggebieten FAO 27 Nordostatlantik (MSC) oder FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee/Skagerrak (Nicht-MSC), gefangen mit Stellund Kiemennetzen, stammen, um sie guten Gewissens essen zu können.

**Für die falsche Speck-Stippe:**

Räuchertofu fein würfeln. Schalotten abziehen und fein hacken. Salz, Paprikapulver und eine der gehackten Schalotten vermengen, Räuchertofu darin wenden.

Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und Tofu-Masse unter Rühren ca. 10 Minuten scharf anbraten. Anschließend die restliche Butter in derselben Pfanne erhitzen sowie die zweite Schalotte hinzugeben und farblos anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Diese fein hacken und unter die Stippe heben.

**Für den Gurkensalat:**

Gurke waschen, Enden abschneiden und in feine Scheiben reiben.

Überschüssiges Wasser ausdrücken. Salz unter die Gurkenscheiben mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend das überschüssige Wasser aus der Gurke drücken.

Apfelessig, Sonnenblumenöl, Knoblauchpfeffer und Zucker verrühren und mit den Gurkenscheiben vermengen. Kaltstellen.

**Für die Bratkartoffeln:**

Kartoffeln waschen und mit Schale in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin braten. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben und glasig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Zitrone in Viertel schneiden und für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcus Feuerstein am 02. September 2020