

Schollen-Filet, Spinat, Hollandaise, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für den Fisch:

6 Schollenfilets 1 EL Butter Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

200 g junger Blattspinat 1 Schalotte ½ Knoblauchzehe
1 TL Butter Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Speck-Hollandaise:

100 g Schinkenspeck 1 Schalotte 2 Knoblauchzehen
1 Zitrone 2 Eier 125 g Butter
100 ml Weißwein 6 Zweige Kerbel 8 weiße Pfefferkörner
Salz

Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel Erdnussöl Salz

Für den Fisch:

Die Schollenfilets abwaschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schollenfilets einlegen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

Spinat putzen, waschen und trockentupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Speck-Hollandaise:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kerbel abbrausen und trockenwedeln.

Schalotte, Knoblauch, Schinkenabschnitte, Weißwein, Kerbel und Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben, aufkochen und dann um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Reduktion durch ein feines Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie klar ist. Dann die Butter durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in die Reduktion rühren, die Metallschüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und in dünne Streifen schneiden. Im Erdnussöl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 14. Mai 2021