

Finkenwerder Scholle, Speck, Kartoffel-Meerrettich-Püree

Für zwei Personen

Für die Scholle:

2 Schollen, je 400 g	150 g Bauchspeck	6 Scheiben Bacon
Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	25 g frischer Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
25 g Butter	75 ml Sahne	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete	75 g zarte Salatblätter	1 Schalotte
1 EL Kürbiskerne	1 EL Kümmelsamen	1-2 EL Himbeeressig
1 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Scholle:

Die Schollen innen und außen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Fische auf der dunklen Oberseite mehrmals schräg zur Mittelgräte hin einschneiden.

Bauchspeck würfeln, die Baconscheiben in dünne Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.

Schollen auf beiden Seiten mit Mehl besieben. Anschließend in die Pfanne geben und auf beiden Seiten bei schwacher Hitze mindestens je 5 Minuten knusprig braten.

Bauchspeck und Bacon in einer zweiten Pfanne auslassen und pfeffern.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen, hacken und unter den Speck mischen.

Die Schollen auf vorgewärmte Teller gleiten lassen und den Speck darauf anrichten.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichgaren. Abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Butter würfeln und untermischen.

Milch mit 50 ml Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter das Püree rühren. 25 ml Sahne halbsteif schlagen und mit dem fein geriebenen Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Servieren unterheben.

Für die Rote Bete:

Rote Bete in Wasser mit Kümmelsamen und Salz garen. Etwas abkühlen lassen und schälen, dann in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Schalotten abziehen und fein würfeln.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin ohne Farbe 2 Minuten andünsten, mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud vom Herd nehmen, das Walnussöl unterschlagen und noch heiß mit den Rote-Bete-Scheiben mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Rote-Bete-Scheiben auf Tellern auslegen, das Püree darauf verteilen. Salatblätter in dem restlichen Dressing marinieren und auf dem Püree verteilen. Kürbiskernen hacken und über das Püree streuen.

Schneiden Sie den unteren Teil (Strunk) der Roten Bete vor dem Kochen nicht ab, ansonsten verliert sie ihre intensive, rote Farbe.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 16. Juni 2023