

Schollen-Filets Finkenwerder Art auf Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Schollenfilets:

4 Schalotten	100 g Bauchspeck	30 g Butter
10 Zweige Blatt Petersilie	70 g Panko Brösel	0,5 Zitrone, unbehandelt
8 Schollenfilets, küchenfertig	80 g Mehl	50 g Butterschmalz
50 ml Butter, flüssig	200 g Nordseekrabben	1 EL Thymian, frisch
Salz	Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle

Kartoffelsalat:

600 g Salatkartoffeln	50 ml Balsamico bianco	200 ml Geflügelfond
1 EL Senf, feinscharf	6 EL Pflanzenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Schollenfilets:

Schalotten schälen und ebenso wie den Speck fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Speck darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben und kurz mit anschwitzen. Blatt Petersilie von den Stielen zupfen und die Blätter fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Hälfte der Speckmischung zusammen mit den Panko Bröseln, Blatt Petersilie, Thymian, Nordseekrabben und Zitronenschale mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Speckmischung auf den Filets verteilen, mit der flüssigen Butter und Zitronensaft beträufeln und im Backofen unter dem vorgeheizten Grill etwa drei bis vier Minuten goldbraun gratinieren.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. In gleichmäßige Scheiben schneiden. Die andere Hälfte der Speckmischung mit etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Den Salat mit dem Schnittlauch mischen, nochmals kräftig abschmecken, auf Tellern verteilen und je zwei Schollenfilets darauf anrichten.

Johann Lafer am 12. Dezember 2008