

Scholle, Speckwürfel, Endivien-Salat, Kartoffel-Dressing

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------|----------------------|---------------------------|
| 4 Schollen, a 375 g | 6 EL Mehl | 250 g Speck, durchwachsen |
| 1 Endivien-Salat | 4 Kartoffeln | 3 EL Rapsöl |
| 2 EL Sherry-Essig | 2 EL Balsamico, weiß | 4 EL Rinderfond |
| 1 Schalotte | 2 Zehen Knoblauch | 1 Zweig Thymian |
| 0,5 Bund Schnittlauch | 1 Prise Zucker | Salz, Pfeffer |

Die Kartoffeln abbürsten und in Salzwasser garen. Anschließend abkühlen lassen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein schneiden. Für das Dressing den Rinderfond zusammen mit Sherry-Essig, Balsamico, Knoblauch, Schalotte und dem Thymianzweig in einen Kochtopf geben und kurz aufkochen lassen. Alles vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Thymian wieder entfernen. Die gegarten Kartoffeln von der Schale befreien, durch die Kartoffelpresse drücken und in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Öl in das Dressing einrühren und die Schnittlauchröllchen zugeben. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Endivien-Salat waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Die Schollen abbrausen und trockentupfen. Anschließend beidseitig kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. Den Speck in Würfel schneiden, in einer heißen Pfanne auslassen und wieder herausnehmen. Die Schollen im Speckfett von jeder Seite circa vier Minuten braten. Den Endivien-Salat erst kurz vor dem Anrichten mit dem Kartoffeldressing vermengen. Die Scholle dazu dekorativ anrichten und servieren.

Horst Lichter am 29. Mai 2010