

Blumenkohl-Kartoffel-Gratin, Scholle, Mayonnaise

Für 4 Personen:

2 Schollen	8 große Kartoffeln (festk.)	1 großer Blumenkohl
800 ml Sahne	Bio-Zitrone, 2 Scheiben	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Koriander-Mayonnaise:

200 ml Sojasauce	500 ml japan. Mayonnaise	2 Bund Koriander
2-3 TL Fünf-Gewürze-Pulver	2 EL Creme-fraîche	2 EL Joghurt (10%)

Backofen vorheizen auf Stufe Grillen Blumenkohl in dünne Scheiben schneiden und 3-4 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Anschl. in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln und zusammen mit der Sahne aufkochen.

Den Blumenkohl unterrühren, dann Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Auflaufform buttern und mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben. Die Kartoffel-Blumenkohlmasse in eine Form geben und ca. 20 Min. bei Grillstufe im Ofen gratinieren.

Die Haut der Scholle von beiden Seiten rautenförmig einritzen, damit sie sich beim Braten nicht verformt. Dann großzügig salzen und von beiden Seiten mehlieren.

In einer Pfanne mit Butterschmalz für ca. 3-4 min pro Seite braten (die dunkle Seite zuerst) dabei die Zitronenscheiben mit in die Pfanne geben. Am Ende die Butter hinzufügen und den Fisch damit immer wieder nappieren.

Anschließend die Scholle filetieren, möglichst ohne die Haut zu entfernen. Kartoffelgratin auf Tellern anrichten, jeweils ein Schollenfilet von oben (dunkle Seite) und von unten (helle Seite) darauf anrichten, die Mayonnaise daneben setzen und das Ganze mit den Zitronenscheiben garnieren.

Koriander-Mayonnaise:

Die Sojasauce in einem Topf langsam köcheln lassen und auf die Hälfte reduzieren. Den Koriander ohne Stiele hacken und mit der Mayonnaise gut vermengen. Creme fraîche und den Joghurt unterrühren.

Anschließend mit dem Gewürzpulver und ggfs. noch mehr reduzierter Sojasauce (nach dem Einkochen ist sie sehr salzig) abschmecken.

Björn Freitag am 14. Juli 2023