

Gebratene Scholle mit Speckstippe und Kartoffel-Gurkensalat

Zutaten für die Schollen (für 4 Personen):

- 4 Maischollen
- 50 g Mehl
- 80 g Butterschmalz
- 120 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 20 ml Öl
- 50 g Butter
- Salz

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Schollen (je 350-400 g) waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl wieder abschütteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Maischollen darin von beiden Seiten je 1 Minute anbraten. Auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen 8 Minuten garen. Währenddessen Speck und Zwiebel fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne bei geringer Hitze langsam - unter gelegentlichem Rühren - garen, bis er kross ist. Zum Schluss die Schalottenwürfel hinzufügen.

Zutaten für den Kartoffel-Gurken-Salat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 10 g Kümmelsaat
- 120 g Schalotten
- 150 ml kalt gepresstes Pflanzenöl
- 1 EL grober Senf
- 50 ml Weißwein-Essig
- 250 ml Fond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 0.5 Bund Schnittlauch
- 1 Schale Gartenkresse

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Wasser, Salz, Lorbeer und Kümmel aufkochen. Zugedeckt circa 25 Minuten köcheln lassen. Abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erwärmen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Essig und Fond (vorzugsweise Kalbsfond) hinzufügen, aufkochen lassen und alles mit Senf, Zucker, Pfeffer sowie Salz kräftig abschmecken.

Die Kartoffeln direkt in den heißen Fond schneiden, behutsam umrühren, abdecken und mindestens 4 Stunden durchziehen lassen. (Durch einige ganz fein geschnittene Scheiben bekommt der Kartoffelsalat eine bessere Bindung.) Gurke und Radieschen waschen. Radieschen putzen, beides in feine Scheiben hobeln und unter die Kartoffeln heben. Kurz vor dem Servieren das restliche Öl, fein geschnittenen Schnittlauch und die Kresse hinzufügen.

Zutaten zum Anrichten:

- 0.5 Bund Petersilie
- 0.5 Bund Dill

Die Kräuter waschen und fein schneiden. Die Scholle auf flache Teller legen, mit Petersilie und Dill bestreuen und mit der warmen Speck-Stippe übergießen. Den Kartoffelsalat lauwarm dazu servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 10.03.2021

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen