

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2021** ▪  
**Finalgericht von Cornelia Poletto**



**Filet von der Maischolle mit Blattspinat, Speck-Hollandaise und Kartoffelstroh**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Fisch:**  
 6 Schollenfilets, ohne Haut  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schollenfilets abwaschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schollenfilets einlegen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**PROFI  
TIPP**

Die Scholle, oder auch Goldbutt, sollte laut Verbraucherzentrale Hamburg aus den Fanggebieten **FAO 27 Nordostatlantik (MSC)** oder **FAO 27 Nordostatlantik, Nordsee/Skagerrak (Nicht-MSC), gefangen mit Stell- und Kiemennetzen**, stammen, um sie guten Gewissens essen zu können.

Fische, die aus dem Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik stammen und mit Baumkurren oder Pulscurrren gefangen werden, sollten Sie meiden.

**Für den Spinat:**  
 200 g junger Blattspinat  
 1 Schalotte  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 TL Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat putzen, waschen und trockentupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Speck-Hollandaise:**  
 ca. 100 g Abschnitte von Schinkenspeck  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 2 Eier  
 125 g Butter  
 100 ml Weißwein  
 6 Zweige Kerbel  
 8 weiße Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kerbel abrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauch, Schinkenabschnitte, Weißwein, Kerbel und Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben, aufkochen und dann um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend die Reduktion durch ein feines Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie „klar“ ist. Dann die Butter durch ein feines Sieb gießen und auskühlen lassen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in die Reduktion rühren, die Metallschüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft sowie -abrieb abschmecken.

**Für das Kartoffelstroh:** Kartoffel schälen und in dünne Streifen schneiden. Im Erdnussöl knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.  
1 große Kartoffel  
Erdnussöl, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Moritz:** *Moritz röstete die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett und verwendete sie als Garnitur für die Scholle. Den Ingwer schnitt er in kleine dünne Streifen und frittierte ihn zusammen mit dem Kartoffelstroh.*  
Mandelblättchen  
Ingwer

**Zusatzzutaten von Silvio:** *Silvio schmeckte seine Speck-Hollandaise mit Cayennepfeffer und Yuzu-Saft ab.*  
Cayennepfeffer  
Yuzu-Saft