Büsumer Schollenfilets mit Speck-Kartoffelsalat

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der „Dauerbrenner“ von der Küste

Zutaten

- 800g ausgelöste, taufrische Schollenfilets, von der dunklen Haut befreit
- 1 mittelgroße, gewürfelte Zwiebel
- 120 g frisches Krabbenfleisch
- 30 - 40 g Murcia Kapern
- 1 geschälte, in Würfeln geschnittene Zitronen
- Saft einer Zitrone
- 2 mittelgroße Tomaten in Würfeln
- 1 Bund Schnittlauch
- Etwas Mehl
- Etwas Butter zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Für den Speck-Kartoffelsalat:
- 600 - 800g gekochte, kleine Pellkartoffeln, (Drillinge) in Scheiben
- Etwas Fleischbrühe
- 1 mittelgroße, gewürfelte Zwiebel
- 50 g gewürfelten Katenspeck oder Katenschinken
- Etwas Öl
- Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- Etwas grob gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Der Speck-Kartoffelsalat:

Schritt2

Die mit Kümmel gekochten „Mäuschenkartoffeln“ warm pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Aus der Fleischbrühe (es geht auch mit einem Fertigprodukt) dem Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker sowie den Zwiebeln in 2 - 3 min. einen kräftigen, fast etwas überwürzten Dressing kochen.

Schritt4

(Die Kartoffeln nehmen viel Geschmack auf)

Schritt5

Über die noch warmen Kartoffelscheiben gießen und „leicht schwenken“, damit durch die Kartoffelstärke eine gewisse Bindung entsteht.

Schritt6

Den Katenspeck in Öl kross ausbraten und mit dem Speckfett zum Salat geben. Weiteres Öl ist dann nicht mehr erforderlich. Nachschmecken, lauwarm halten, denn ein Speckkartoffelsalat wird immer warm serviert.

Schritt7

Die Büsumer Schollenfilets:

Schritt8

Die küchenfertigen Schollenfilets waschen und trocken tupfen.

Schritt9

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Von beiden Seiten leicht mehlen und in geklärter Butter 2 min. von jeder Seite braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Aus der Pfanne nehmen, kurz warm halten.

Schritt11

Die Auflage:

Schritt12

In die gleiche Pfanne mit etwas Butter, die gehackte Zwiebel glasig anschwitzen.

Schritt13

Das Krabbenfleisch und die Kapern dazu geben, ganz kurz angehen lassen.

Schritt14

Zuletzt folgenden die „Tomate concassèe“, die frischen Zitronenwürfel und etwas gehackte Petersilie.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Schollenfilets auf vorgewärmten Tellern placieren und die Auflage üppig verteilen.

Schritt17

Dazu den warmen Speck-Kartoffelsalat reichen und ein frisch gezapftes Bier sowie einen eiskalten Aquavit.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** klassisch, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buesumer-schollenfilets-mit-speck-kartoffelsalat/