

Maischolle mit jungen Kartoffeln

Zutaten:

für 4 Person

750g Kartoffeln, neue
500g Spargel, weiß
500g Spargel, grün
Salz, etwas
30g Walnuss-Kerne
1 Bund Schnittlauch
3 Esslöffel Weißwein-Essig
1 Esslöffel Balsamicoessig
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
2 Esslöffel Walnuss-Öl
75g Speck, durchwachsener
geräucherter
4 Schollen, küchenfertig je ca.
300g
50g Mehl
30g Butter oder Margarine
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
Kerbel nach Belieben zum
Garnieren

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, abschrecken, Schale abziehen. Spargel waschen, schälen (beim grünen Spargel nur unteres Drittel schälen), holzige Enden abschneiden. Den Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen.

Walnüsse grob hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Walnussöl unterschlagen. Walnüsse und die Hälfte des Schnittlauchs zufügen. Spargel damit übergießen, kurz durchziehen lassen.

Speck fein würfeln, in einer Pfanne knusprig ausbraten. Zum Schluss Kartoffeln kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Schollen mit Salz bestreuen und in Mehl wenden.

Fett und restliches Öl in 2 großen beschichteten Pfannen erhitzen. Schollen in 6-8 Minuten unter Wenden braten. Mit Speckkartoffeln und Spargelsalat auf Tellern anrichten. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen und mit Kerbel garnieren.

Dazu passt ein spritziger Weißwein.