

Schol



Hoofdgerecht

Vis

4 personen

Land: Duitsland

Bereidingstijd: Bereiding 20 minuten

Seizoen: juni t/m oktober



Ingrediënten

- 4 schollen
- zout
- bloem
- 120 gram rookspek in plakjes of stukjes
- 60 gram boter
- 2 takjes peterselie + 1 citroen

Bereidingswijze

1. Maak de vissen schoon, spoel ze af en dep ze droog. Sprengel het sap van de helft van de citroen erover en laat ze 10 minuten staan, terwijl je het rookspek in blokjes snijdt en uitbakt. Schep het spek uit de pan, maar laat het vet erin. Doe het klontje boter in de pan. Strooi een beetje zout over de schollen, wentel ze door bloem en bak ze in het

spekvet, 3 à 4 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin zijn. Leg de vissen met de blanke kant boven op een schaal en leg de stukjes uitgebakken rookspek erop. Garneer ze met takjes peterselie en de andere, in partjes gesneden helft van de citroen. Serveer de schol met gekookte aardappelen of een aardappelsalade.

Tenslotte

Koop forse verse schollen. In kookboeken staat dat de vis thuis afgespoeld moet worden (en drooggedept met keukenpapier). Hoeft helemaal niet. Een vis is niet vuil. Deze "Scholle Finkenwerder Art" is een typisch Hamburgse bereidingswijze van schol. Houd je er niet van om vis met graat te eten, gebruik dan filet. Maar die moet heel kort gebakken worden. Voor een **Gestooft Schol** snijd je een ui in dunne schijven en duw die uit elkaar in ringen. Snijd een goed rijpe tomaat in een paar stukken. Scheutje (olijf-)olie in de grote pan met hoge rand. Zet hem op klein vuur. Verdeel de uien over de bodem en doe de tomaat in de pan en laat een beetje bakken. Schol smaakt van zichzelf naar niks. De vis moet met niet te zuinig zout en flink wat peper worden opgesmukt. Giet een kopje water of sterk Belgisch bier over de glazig geworden uien in olie. Zet het vuur iets hoger. Als het water borrelt, de vissen er in leggen. Even wachten tot het water opnieuw borrelt, dan vuur laag, blokje boter op de schol, deksel op de pan en vijf tot zeven minuten wachten. Wip met twee houten spatels de vis uit het vocht in de pan en leg hem op een (liefst warm) bord. Giet het vocht uit de pan door een zeef in een pannetje en zet dat op hoog vuur. Als het wat is ingedampt, vuur laag en het sausje naar believen met wat boter of room wat dikker maken. Van het vuur af een halve eetlepel azijn erdoor roeren. Zet de saus in het pannetje op tafel of - als je een net mens bent - in een sauskom. Eet de schol met bruin brood in reepjes gesneden. Doop het brood in de saus en probeer drie dingen tegelijk in je mond te krijgen. Vis, brood, saus. Tenslotte **Scholfilet met Mosselen**. Spoel ook 1 kilo mosselen in water. Pel 1 ui en snij hem grof. Snij 3 selderijstengels in redelijk grove stukken. Snij 1 stengel citroengras in kleine stukken, zodat de stengel zoveel mogelijk smaak afgeeft. Smelt een klontje boter in een middelgrote pan, op een matig vuur. Stoof de groenten en het citroengras een minuutje in de bruisende boter. Doe ook enkele takjes verse tijm en 1 laurierblad bij. Voeg de mosselen toe, zet het deksel op de pan en schud even op. Gaar de mosselen in ongeveer 4 tot 5 min. Neem de pan van het vuur. Plaats een zeef boven een tweede pan. Giet er de gekookte mosselen in en vang het mosselvocht op. Breng het mosselvocht aan de kook op een zacht vuur. Schenk er 15 cl room bij en enkele saffraandraadjes. Laat de zachtgele saus ongeveer 15 tot 20 minuten rustig inkoken. Haal de mosselen uit hun schelp. Verhit een scheutje olijfolie én een klontje boter in een koekenpan. Kruid 8 visfilets met een heel klein beetje zout en wat peper van de molen. Bak de visfilets op een matig vuur. Schenk af en toe een beetje braadvet over de scholfilets. Na zo'n 3 tot 4 minuten is de vis al gaar. Draai de vis NIET om. Dat is overbodig. Zo krijgt elke scholfilet een krokante zijde én een zachte zijde. Doe een klontje boter in de saus. Druppel er wat citroensap bij, zet er de staafmixer in en mix de saus. Leg de mosselen heel even in de saus, zodat ze een beetje warmte krijgen. Leg op elk bord twee scholfilets. Lepel de zachtgele mosselsaus rondom de vis. Serveer bv. met een kruidige aardappelpuree en gestooft courgettesliertjes.