



Ihr Fachgeschäft für Fischspezialitäten
seit 1982 in Holzkirchen und Umgebung

Telefon: 08024 - 7904

Mobil: 0157 741 098 79

E-Mail : info@fisch-koppenhofer.de

REZEPTSAMMLUNG

Gefüllte Scholle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Salatgurke
20 g Butter oder Margarine
375 g Krabbenfleisch
Salz
weißer Pfeffer
1 Bd. Dill
4 küchenfertige Schollen
1 Zitrone
4 El. Mehl
Butter oder Margarine

So wird's gemacht:

1. Für die Füllung Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Teelöffel herausnehmen. Gurke in kleine Würfel schneiden. Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 zerlassen, Gurken darin 5 Minuten dünsten. Krabben und feingehackten Dill untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.
2. Schollen waschen, mit einem scharfen Messer die helle Seite in der Mitte längs aufschneiden und zu den Seiten hin etwas lösen. Schollen mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, in Mehl wenden, in heissem Fett in der Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochplatte 8-9 von jeder Seite ca. 4 Min. braten.
3. Die aufgeschnittenen Seiten der Schollen mit Gurken-Krabben-Mischung füllen, sofort servieren.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.

Guten Appetit!!