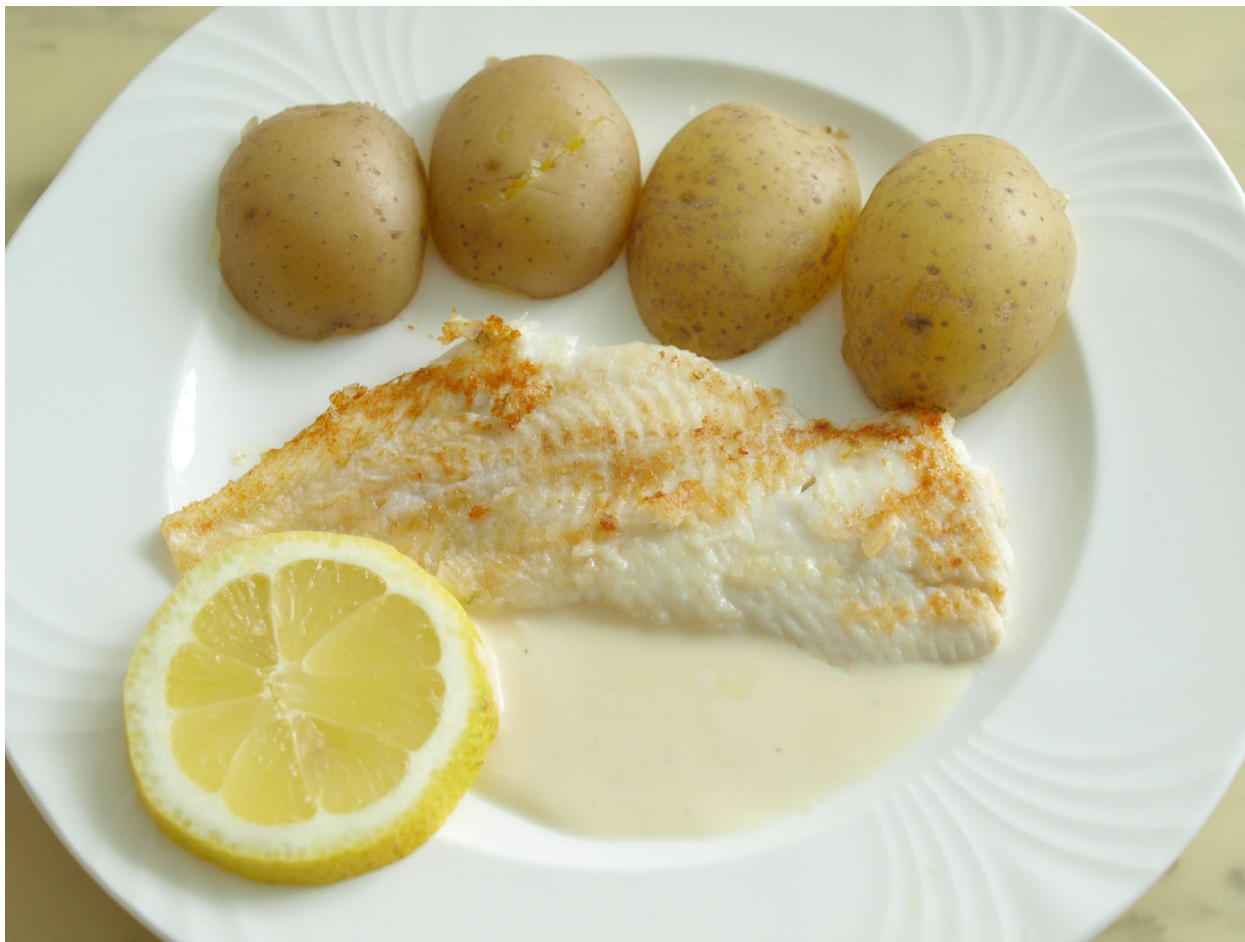


Gebratene Schollenfilets mit Weißweinsauce und Pellkartoffeln



Zutaten für vier Personen:

600-800 g Schollenfilets
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
1 Ecke Butter
1-2 EL Olivenöl
1 Zitrone für die Garnitur
8 kleinere Pellkartoffeln

Weißweinsauce:

300 ml trockener Weißwein
100 ml kräftige Gemüsebrühe
6-8 EL Crème fraîche
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Pellkartoffeln waschen und ca. 35-45 Minuten kochen, je nach Größe. Garprobe machen.
2. Schollenfilets waschen, gut trocknen, leicht salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben.
3. Schollenfilets portionsweise in einem Gemisch aus Butter und Olivenöl bei eher milderer Hitze braten. Im Backofen bei 80° auf den Portionstellern warm halten.
4. Auf Weißweinsauce anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren.

Weißweinsauce:

1. Weißwein in einer Sauteuse auf etwa 1/3 einköcheln. Gemüsebrühe zugießen, Crème fraîche einrühren und noch etwas einköcheln.
2. Mit Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fisch, Scholle, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024