

Bratkartoffel Rezepte

Gefüllte Schollen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Scholle

1 Salatgurke
20 g Butter oder Margarine
375 g Krabbenfleisch
Salz
weißer Pfeffer

1 Bund Dill
4 küchenfertige Schollen
1 Zitrone
4 Essl. Mehl
Butter oder Margarine

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 fein gehackten Dill untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

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.

Die aufgeschnittenen Seiten der Schollen mit Gurken-Krabben-Mischung füllen, sofort servieren.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.