

Maischolle in Krabbensauce

Zutaten:

für 4 Personen

4 küchenfertige Maischollen
1 Liter Wasser
4 Esslöffel Essig
1 kleine Zwiebel
1 kleines Lorbeerblatt
1 Nelke
Salz

Sauce

30g Butter
20g Mehl
1/4 Liter Weißwein
4 Esslöffel Sahne
1 Eigelb
100g Nordseekrabben
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer
1 unbehandelte Zitrone
1/2 Dose Kaviar (50g).

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:

Schollen unter fließendem Wasser waschen. In einem großen Topf Wasser, Essig, Zwiebelscheiben, Gewürze und Salz auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 - 12 kochen. Die Schollen hineinlegen, 12 - 15 Min. auf der ausgeschalteten Kochplatte im geschlossenen Topf garziehen lassen. Vorsichtig aus dem Topf nehmen, gut abgetropft auf einer Platte warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen, 1/4 l abmessen. Für die Sauce Butter in einem Topf zerlaufen lassen, Mehl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 hineinrühren, 2 Min. unter Rühren anschwitzen, mit Sud ablöschen unter Rühren aufkochen.

Sahne und Eigelb verquirlen, die heiße, nicht mehr kochende Sauce damit legieren. Krabben in einem Sieb kalt abspülen, gut abgetropft in die Sauce geben und 5 Min. ziehen lassen (nicht kochen). Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schollen mit etwas Sauce überziehen, den Rest getrennt dazu reichen. Zitrone heiß waschen, in 4 Scheiben schneiden, auf die Schollen legen, darauf etwas Kaviar verteilen.