

Maischolle in Kräutersauce

Zutaten:

für 1 Person

1 frische Scholle
1 Zitrone; Saft
1/8 Liter Riesling
1/8 Liter Sahne
1 Schalotte
Salz
1 Esslöffel Mehlbutter
30g Gartenkräuter
Salz

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:

Scholle salzen, mit Zitronensaft marinieren, in einem Sud aus Riesling und Sahne mit klein geschnittener Schalotte dünsten.

Warmstellen. Sud mit Mehlbutter binden, aufkochen und mit frischen klein geschnittenen Gartenkräutern verfeinern.