

Maischolle mit Estragonsauce

Zutaten:

für 1 Person

- 4 küchenfertige Schollen
- 2 Zitronen; Saft
- 2 Esslöffel Öl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Schalotten
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Mehl; evtl. Menge verdoppeln
- 1/8 Liter Brühe
- 1/8 Liter Weißwein
- 2 Esslöffel Saure Sahne
- 1 Esslöffel Estragonblätter

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 waschen und trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln und 20-30 Minuten ziehen lassen. Danach abtupfen, mit Öl bestreichen, leicht salzen und auf ein mit Alufolie belegtes Blech geben.

Von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen. Mit Pfeffer würzen und warmstellen. Schalotten schälen, feinwürfeln und in Butter goldgelb dünsten.

Mit Mehl bestäuben und unter Rühren Brühe und Wein zugießen, kurz aufkochen lassen. Sahne einrühren, Estragonblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Kartoffeln oder Reis