

Maischolle mit Kohlrabi

Zutaten:

für 4 Personen

- 700g Kohlrabi
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- 25g Butter oder Margarine
- 2 Esslöffel Mehl
- 100 ml Schlagsahne
- 4 Schollen
- 1 Zitrone
- Pfeffer
- 3 Esslöffel Öl



Zubereitung:

Kohlrabi schälen, halbieren, in Scheiben schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Kohlrabi in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgaren und abgießen, den Kochsud auffangen und beiseite stellen.

Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen, das Mehl unterrühren und 3 Min, auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 anschwitzen. 200 ml Kochsud und die Sahne zugießen und aufkochen. Kohlrabi zugeben und etwa 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen, Zum Schluß die Petersilie unterrühren.

Inzwischen die Schollen waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Öl in 2 großen Pfannen erhitzen. Die Schollen auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 von jeder Seite ungefähr 5 Min. braten.

Die gebratenen Schollen mit dem Kohlrabi in Sahnesoße servieren. Dazu passen Röstkartoffeln.