

# Maischolle mit Krabben

## Zutaten:

für 4 Person

2 Zwiebäcke  
50g durchwachsenen Speck  
1 Zwiebel  
1 rote Chilischote  
20g Butter; (1)  
50g Butter; (2)  
200g Creme fraiche  
1 Eigelb  
Salz  
Pfeffer; aus der Mühle  
200g Krabben  
4 Schollen a 400 g, ohne Kopf  
2 Esslöffel Öl  
2 1/2 Esslöffel Zitronensaft; nach Geschmack  
1/2 Bund Schnittlauch

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Zwiebäcke zerbröseln, Speck, Zwiebel und geputzte Chili fein würfeln. In Butter (1) andünsten, kalt werden lassen. Creme fraiche und Eigelb unterrühren. Salzen, pfeffern, Krabben unterheben und kaltstellen.

Die Schollen auf der hellen Seite längs links und rechts der Mittelgräte einschneiden. Das Fleisch vorsichtig von den Gräten lösen, so dass eine Tasche entsteht. Ein Backblech mit Öl einpinseln, die Scholle mit der Tasche drauflegen, mit Zitronensaft beträufeln.

Die Füllung in die Tasche geben. Butter (2) schmelzen, die Scholle damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4; Umluft 20-25 Min. bei 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20-30 Min. backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.