

Scholle mit Creme-Champignons

Zutaten:

für 4 Personen

- 4 kleine Schollen (à ca. 300 g)
- 2 Zitronensaft
- Salz
- 4 Mehl
- 6 Esslöffel Öl
- Pfeffer
- 120g Zwiebeln
- 500g Champignons, weiße
- 20g Butter
- 100 ml Weißwein
- 150g Crème fraîche
- Cayennepfeffer
- 2 Teelöffel
- Soßenbinder, heller
- 1 Bund Petersilie



Nachgekocht und fotografiert von Eugen Kodina aus Murr. BW. Deutschland.

Zubereitung:

Die Schollen säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Im Mehl wenden (überschüssiges Mehl abklopfen) und im heißen Öl von jeder Seite 4 - 5 Min. auf 1 1/2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 braten.

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, die Champignons putzen. Beides im heißen Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 unter Wenden dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

Mit Wein ablöschen, die Crème fraîche unterrühren, einmal aufkochen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, einmal aufkochen und mit dem Soßenbinder binden. Petersilie waschen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken. Kurz vor dem Servieren unterrühren.