

Schollen mit Champignons

Zutaten:

für 4 Personen

4 große Schollen
Zitronensaft
750g Champignons
Salz
Pfeffer
4 Esslöffel Mehl
125g Schinkenspeck (in Streifen)
2 Bund gehackte Petersilie

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 ausnehmen, mit Zitronensaft beträufeln, 15 min. ziehen lassen. Champignons würfeln, Fisch mit Salz, Pfeffer würzen, in Mehl wenden. Schinkenspeck (in Streifen) ausbraten. Fisch je Seite 5 Minuten braten, mit dem Speck warmstellen. Pilze 10 Minuten im Bratfett garen, mit Salz, Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie darüber streuen.