

# Maischolle mit Bacon und Bouillongemüse

Fisch-Gerichte » Schollen-Gerichte

## Zutaten (2 Personen)

- » 700g Scholle(n)
- » 3 EL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Ei(er)
- » 125g Möhre(n)
- » 150g Porree
- » 125g Sellerie
- » 250g Kartoffel(n)
- » 1/4l Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/2 Bd. Dill
- » 3 Stiele Petersilie
- » 1/2 Bd. Schnittlauch
- » 125g Vollmilchjoghurt
- » 30g Butterschmalz
- » 4 Scheiben Frühstücksspeck
- » 50g Mehl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Schollen mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Die Eier in ca. 10min hart kochen, kalt abschrecken und auskühlen lassen. Möhren, Porree, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Brühe aufkochen lassen, Gemüse darin 8-10min garen.

2. Kräuter, bis auf etwas zum Garnieren, grob schneiden. Eier schälen und halbieren, Eigelb herauslösen, mit Joghurt und Kräutern pürieren. Eiweiß fein würfeln und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In zwei Pfannen das Butterschmalz erhitzen. Speckscheiben darin kross auslassen, herausnehmen. Die Schollen in Mehl wenden, etwas abklopfen und im heißen Speckfett von jeder Seite 4-5min braten.

4. Das Gemüse abtropfen lassen. Schollen mit Pfeffer würzen und mit Baconscheiben und Gemüse anrichten. Mit restlichen Kräutern garnieren. Joghurtsoße extra dazu reichen.

Tipp: Wenn Sie dieses Gericht für mehrere Personen zubereiten möchten, sollten sie die Schollen kurz in der Pfanne von beiden Seiten anbraten und dann im Backofen zu Ende garen.

Nährwerte: 660kcal/E52g/F36g/KH31g pro Portion

angelegt am: 15.10.2003

Rezept-Nr: 583

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke