



Gebratene Scholle in spicy Ingwer-Butter

 Leicht  25 min  10 min  2 Personen

Zutaten

- 2 frische Schollen
Art.-Nr. 80234 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - 1 Bund grüner Spargel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 30 g Ingwer
 - 1/2 unbehandelte Zitrone
 - 4 EL Mehl
 - 4 EL Pflanzenöl
 - 1 Handvoll Salbeiblätter
 - 60 g Butter
 - 6 Kapernäpfel
 - 1 rote Chili, klein
 - Salz
 - Pfeffer
- Dazu passt
- Grauer Burgunder trocken,
Weingut Schlossmühlenhof
Art.-Nr. 29996 auf
www.deutscheesee.de/shop

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Das untere holzige Ende vom Spargel abschneiden. Spargel im Salzwasser 3 Minuten kochen und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt 02

Knoblauch und Ingwer schälen, Zitrone waschen und jeweils in sehr feine Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden.

Schritt 03

Schollen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl anschließend abklopfen.

Schritt 04

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schollen darin zunächst auf der hellen Hautseite ca. 4 Minuten braten. Anschließend vorsichtig wenden, den Spargel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 4 Minuten braten.

Schritt 05

Schollen und Spargel anrichten und die Zitronenscheiben und den Salbei auf dem gebratenen Fisch verteilen.

Schritt 06

Die Pfanne erneut erhitzen und die Butter darin aufschäumen. Ingwer, Knoblauch, Kapern und Chili hineingeben, kurz braten und anschließend über Scholle und Spargel verteilen.

Tipps & Tricks

Zum Anbraten der Scholle eignet sich Raps- oder Sonnenblumenöl und besonders gut Butterschmalz.

Der perfekte Wein

Feiner Fisch mit intensiven Beilagen wird am besten von einem zarten Wein begleitet, der nicht versucht mit Chili und Ingwer zu konkurrieren.



Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür