

05/2016



GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.
Mehr Infos unter www.kochschule-braunschweig.com

Scholle Finkenwerder-Style mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Rezept für 2 Personen

8 Kleine Kartoffeln
Wasser
2-3 Zweige Petersilie

1 El Butter
1 Salatgurke

Etwas Salz

2 El Joghurt
Etwas Pfeffer
1 El Weißweinessig
etwas Zucker
2 Zweige Dill
2 Schollen

etwas Salz und Pfeffer

2El Butter

2 El Weißwein

½ Zwiebel
2 El Speckwürfel

2 El Eismeergarnelen

etwas Zitronensaft
Pfeffer

waschen und in gesalzenem
bissfest garkochen. Von
die Blätter entfernen und fein schneiden. Kartoffeln pellen und zusammen
mit der geschnittenen Petersilie kurz in
schwenken.

waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Scheiben in eine Schüssel geben und mit
würzen. Nach ca. 20-30 min das überschüssige Wasser abgießen und
die Gurkenscheiben mit
vermengen. Mit

und
würzen.

fein schneiden, hinzufügen und vermengen.

waschen, küchenfertig vorbereiten (Kopf, Flossen und Innereien entfernen)
und von der Fischoberseite die Haut abziehen. Beide Seiten mit
würzen.

Eine Bratpfanne leicht erhitzen und anschließend
darin zerlassen. Wenn die Butter schäumt und die Pfanne heiß ist die Scholle
hinzufügen und zuerst auf der Hautseite, dann auf der Fleischseite gold-
braun anbraten. Mit
ablöschen.

in feine Würfel schneiden.

in eine Pfanne geben und bei mäßiger Hitze das Fett auslassen.
Zwiebelwürfel hinzufügen und alles bei etwas erhöhter Temperatur gold-
braun anbraten.

hinzufügen und kurz mit durchschwenken. Das Fett durch ein Sieb abgießen
und danach die Stippe mit
und
würzen.

Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.
Besuchen Sie uns: www.kochschule-braunschweig.com