Maischolle - Rezept von Benedikt Faust

Frühlingsfisch für dich! 💙 Die Maischolle ist berühmt & berüchtigt, weil sie so unglaublich zart und aromatisch ist. In diesem Rezept wird sie mit Tzaziki & Pellkartoffeln serviert. Definitiv ein besonderer Genuss, der zum Nachmachen einlädt 😉

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Maischolle

- 4 Maischollen (à ca. 300–400 g), küchenfertig
- 100 g Speckwürfel
- 2 große Zwiebeln
- 4 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Butter
- 1 Zitrone
- frische Petersilie zum Garnieren

- Für die Petersilienkartoffeln

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt
- Salz

- Für das Tzatziki

- 500 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 1 Gurke

- 2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt oder gepresst
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- einige Blätter frische Minze, optional

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind und danach abgießen. Zurück in den Topf geben geben, mit Butter sowie gehackter Petersilie vermischen und warmhalten.

Schritt 2

Gurke waschen, der Länge nach halbieren und entkernen. Anschließend fein reiben und das Wasser ausdrücken. Danach die Gurke mit Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, Weißweinessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaltstellen.

Schritt 3

Schollen waschen, trocken tupfen. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und leicht in Mehl wenden. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Speckwürfel darin auslassen und herausnehmen. Im Speckfett die Schollen von beiden Seiten je 3-4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und warm halten. Im Bratfett die in Ringe geschnittenen Zwiebeln goldbraun braten, dann zur Seite stellen. Vor dem Servieren die Schollen mit Zitronensaft beträufeln und mit Speckwürfeln und Zwiebelringen garnieren. Mit frischer Petersilie bestreuen.

Schritt 4

Die Petersilienkartoffeln und die Maischolle auf den Tellern verteilen. Eine Portion Tzatziki dazu geben. Als Getränk passt ein leichter Weißwein oder frisches Wasser mit Zitronenscheiben.

Benedikts „Faust"regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker

KITCHENAID® KSM125MP Artisan Küchen- maschine, mit Flex- Rüher und Edelstahl-schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99

WOLL® Diamond Active Lite 22x22cm Kochtopf mit integriertem Siebeinsatz

€ 159,98

KOCHBLUME® Gewürzmühlen inkl. Auffangkappe 5 verstellbare Mahlgrade, 2 Stück

€ 54,99

EASIYO Joghurt griech. Art Fruch für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37