

# Gefüllte Scholle

## Für 4 Personen

2 Schollen	100 g weiße Champignons	2 Zwiebeln
50 g gewürfelter Speck	100 g Nordseekrabben	1 (Bio-) Zitrone
1 Bund Petersilie	3 Sorten Pfeffer	Salz, Rapsöl, Butter

Die Mittelgräte der Scholle entfernen, sodass der Korpus einen grätenfreien Hohlraum zum Füllen bietet. Dafür benötigt man etwas Geschick, eine Küchenschere und ein scharfes Messer: Die Scholle auf der dunklen Hautseite in der Mitte längs anschneiden.

Den Fisch entlang des Kopfes ebenfalls anschneiden.

Die Filets von der Gräte lösen, sodass rechts und links zwei Taschen entstehen. Die Filets zur Seite klappen und die Grätenspitzen an den Rändern mit einer Schere anschneiden. Die Mittelgräte am Kopf und vor der Schwanzflosse durchschneiden, mit einem Messer unter die Gräte gehen und die unteren Filets freilegen. Das Grätengerüst entnehmen.

Für die Füllung Schalotten und Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Speck würfeln. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anbraten.

Die ausgehöhlten Schollen außen und innen salzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schollen im aufgeklappten Zustand anbraten. Die Zitronenschale abreiben und die Petersilie hacken. Unterschiedliche Pfeffersorten grob mörsern. Die Innenflächen der Schollen mit den angebratenen Zutaten füllen. Darauf das Krabbenfleisch legen und mit Petersilie, Pfeffer und Zitronenabrieb bestreuen. Die Pfanne verschließen und die Schollen bei mittlerer Hitze etwa 6-8 Minuten garen. Zwischenzeitlich etwas Butter und Zitronensaft in die Pfanne geben und den Sud über die Füllung schöpfen.

Alternative kann man die Schollen auch im verschlossenen Zustand braten. Dafür die Scholle zunächst füllen, dann zuklappen und in der Pfanne ebenfalls 6-8 Minuten braten. Scholle und Sud mit etwas Zitronensaft würzen.

Die gefüllten Schollen in der Pfanne servieren und vor den Augen der Gäste in Portionsstücke teilen. Dazu Salat und Brot servieren.

Rainer Sass am 15. März 2020