Scholle küchenfertig (Restaurantschnitt) fangfrisch

Frische Scholle im klassischen Restaurantschnitt – Der norddeutsche Klassiker neu interpretiert

Fangfrisch aus der Nordsee · Ohne Kopf & Flossen · Ideal für „Müllerin Art“ & Co.

Unsere **frische Scholle im klassischen Restaurantschnitt** ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch der Inbegriff norddeutscher Küchentradition. **Küchenfertig vorbereitet** – das bedeutet: **ohne Kopf, ohne Flossen**, aber **mit vollem Aroma und saftigem Fleisch**. Besonders beliebt ist sie für klassische Zubereitungen wie **„Finkenwerder Art“** oder **„Müllerin Art“**.

Was bedeutet „Restaurantschnitt“?

Beim klassischen **Restaurantschnitt** werden der **Kopf und die Flossen** fachgerecht entfernt – die **Seitengräten** bleiben für Stabilität und intensiven Geschmack erhalten. Ideal für Profiköche und Hobbyköche, die auf Optik und einfache Handhabung Wert legen.

Produktvorteile auf einen Blick:

- **Fangfrisch & küchenfertig** – ohne Kopf und Flossen
- **Zarter Klassiker** – feines, weißes Fleisch mit mildem, leicht süßlichem Aroma
- **Gesund & ausgewogen** – reich an Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren & wichtigen Mineralstoffen
- **Perfekt für traditionelle Rezepte** – wie „Finkenwerder Art“ oder „Müllerin Art“
- **Vielseitig in der Küche** – zum Braten, Dünsten, Grillen oder Backen

---

Rezeptidee: Scholle „Müllerin Art“ mit Speck & Zwiebeln

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Portionen: 2

Zutaten:

- 2 frische Schollen im Restaurantschnitt
- 4 EL Mehl, Salz & Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl
- 100 g Speckwürfel
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 EL Butter, frische Petersilie, Zitrone (in Spalten)

Zubereitung:

GreetFish GmbH
IdNr.: 38/260/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

1. **Schollen mehlieren, würzen & in Butterschmalz goldbraun braten** (5–6 Min. je Seite).
2. **Speck auslassen, Zwiebeln glasig dünsten, Butter & Petersilie zugeben.**
3. **Scholle anrichten, mit der Speck-Zwiebel-Mischung toppen & mit Zitrone servieren.**

Beilagenempfehlung:

- Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
- Gurkensalat oder grüner Blattsalat
- Bauernbrot mit Butter

Zubereitungsvarianten:

- **Vom Grill:** Mariniert mit Olivenöl, Knoblauch & Kräutern – 8–10 Min. garen
- **Mediterran:** Mit Tomaten-Oliven-Kräuter-Sauce statt Speck
- **Müllerin Art (klassisch):** Mit Butter, Zitronensaft & Mandelblättchen verfeinern

---

Tipp:

Scholle **vorsichtig wenden** – das Filet ist besonders zart
Vor dem Braten mit **etwas Zitronensaft beträufeln** – das intensiviert den Geschmack

---

Nachhaltig & verantwortungsvoll

Unsere Schollen stammen aus **kontrollierten Fischereien**, die auf nachhaltige Bestände achten und die **Meeresvielfalt schützen**. So genießen Sie nicht nur erstklassigen Fisch, sondern leisten auch einen Beitrag zum Erhalt gesunder Ozeane.

Fazit: Klassischer Fischgenuss – ohne Kompromisse

Die **frische Scholle im klassischen Restaurantschnitt** ist ideal für alle, die **traditionelle Fischgerichte** lieben – unkompliziert in der Handhabung, **voller Geschmack** und ein echter Genuss für jede Küche.

Jetzt fangfrische Scholle im Restaurantschnitt bei GreetFish bestellen – küchenfertig & sofort genussbereit

Scholle ist ein Naturprodukt und die gefangenen Fische sind unterschiedlich groß - daher entfallen auf 500g etwa 3-4 Fische, bzw. auf die 1000g Variante ca. 6-8 Fische.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	330 kj
Brennwert in kcal	80 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,36 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	18,1 g
Salz	0,08 g
Natrium	0 g

Allergene

Fisch	Ja

Zutaten

Scholle

Zusätzliche Informationen

Herkunftsort
Lat. Name: Pleuronectes platessa Fanggebiet: Nördliche Nordsee, FAO27 Fangmethode: Schleppnetz

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel