

Scholle küchenfertig (Restaurantschnitt) fangfrisch

Frische Scholle im Klassischen Restaurantschnitt

In der Welt der Meeresköstlichkeiten ist die Scholle eine wahre Delikatesse. Ihr zartes Fleisch und der subtile Geschmack machen sie zu einem beliebten Fisch in der gehobenen Küche. Besonders im klassischen Restaurantschnitt erstrahlt die Scholle in ihrer vollen Pracht. Ein zeitloser Favorit unter den Gerichten ist die Scholle "Müller Art", verfeinert mit köstlichem Speck. In diesem Artikel nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise und stellen Ihnen diesen Klassiker vor.

Das Geheimnis des Klassikers: Scholle "Müller Art":

1. **Frische Scholle:** Der Schlüssel zu einem erstklassigen Schollen-Gericht liegt in der Frische des Fisches. Im klassischen Restaurantschnitt wird die Scholle meisterhaft präpariert, um ihr zartes Fleisch in den Mittelpunkt zu rücken.
2. **Knuspriger Speck:** In der Scholle "Müller Art" wird die delikate Scholle durch knusprig gebratenen Speck perfekt ergänzt. Der herzhafte Geschmack des Specks bildet eine harmonische Verbindung mit der milden Scholle.
3. **Zubereitung nach Tradition:** Im klassischen Restaurantschnitt wird die Scholle sorgfältig filetiert und sanft in Butter gebraten. Der Speck wird knusprig angebraten und dann über die Scholle gelegt, um eine perfekte Balance zwischen Zartheit und Knusprigkeit zu schaffen.
4. **Leckere Beilagen:** Die Scholle "Müller Art" wird oft mit einer Auswahl köstlicher Beilagen serviert, wie zum Beispiel Butterkartoffeln, frischem Gemüse oder einem frischen Salat. Diese Beilagen runden das Gericht ab und sorgen für ein vollendetes kulinarisches Erlebnis.

Das Erlebnis der Scholle "Müller Art" im Klassischen Restaurantschnitt:

In einem erstklassigen Restaurant wird die Scholle "Müller Art" mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet. Jeder Bissen ist eine Symphonie aus Aromen – die Zartheit der Scholle, die Knusprigkeit des Specks und die perfekte Balance der Gewürze. Dieses Gericht verkörpert die Kunst der Meeresküche und begeistert Feinschmecker weltweit.

Fazit: Die Scholle "Müller Art" mit dem optisch sehr ansprechenden Restaurantschnitt ist nicht nur ein Gericht, sondern ein kulinarisches Erlebnis. Ihre zarte Textur und der herzhafte Speck verschmelzen zu einem Geschmackserlebnis, das unvergesslich ist. Wenn Sie die wahre Essenz der Meeresküche erleben möchten, ist dieses Gericht ein absolutes Muss. Besuchen Sie ein erstklassiges Restaurant und lassen Sie sich von diesem Klassiker verführen – eine Reise für die Sinne, die Sie immer wieder erleben möchten.

Restaurantschnitt bedeutet, dass der Kopf und die Flossen (nicht die Seitengräten) entfernt wurden.

Frische Scholle – Der Klassiker aus der Nordsee

Unsere fangfrische Scholle ist eine echte Delikatesse und besonders für traditionelle Fischgerichte beliebt. Die Scholle zählt zu den beliebtesten Plattfischen und überzeugt mit ihrem zarten, weißen Fleisch und mildem, leicht süßlichem Geschmack.

Dank ihres hohen Eiweißgehalts, Omega-3-Fettsäuren und wertvollen Mineralstoffen ist die Scholle nicht nur schmackhaft, sondern auch eine gesunde Wahl. Sie eignet sich hervorragend zum Braten, Dünsten, Grillen oder Backen und kann sowohl klassisch als auch modern zubereitet werden.

Durch die Zubereitung am Stück bleibt das Fischfleisch besonders saftig und entfaltet sein volles Aroma. Besonders in der beliebten „Finkenwerder Art“ mit Speck oder „Müller Art“ mit Butter und Zitronensaft ist die Scholle ein echter Genuss.

Eigenschaften der Scholle

*Höchste Frische – Direkt aus dem Fang für maximalen Geschmack
Zartes, weißes Fleisch – Mild und vielseitig kombinierbar
Gesund & nahrhaft – Reich an Eiweiß, Omega-3-Fettsäuren & Mineralstoffen
Vielseitig verwendbar – Perfekt zum Braten, Dünsten, Grillen oder Backen
Traditioneller Genuss – Ideal für klassische Fischgerichte*

Rezept: Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck & Zwiebeln

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Great Fish GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Portionen: 2

Zutaten:

Für die Scholle:

2 frische Schollen (küchenfertig) 4 EL Mehl (zum Bestäuben) 1 TL Salz ½ TL frisch gemahlener Pfeffer 2 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

Für den Belag:

100 g Bauchspeck oder durchwachsener Speck, gewürfelt 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt 1 EL Butter ½ TL Pfeffer ½ Bund frische Petersilie, gehackt 1 Bio-Zitrone, in Spalten geschnitten

Zubereitung:

1. Scholle vorbereiten

Die Schollen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend leicht in Mehl wenden, um eine knusprige Kruste zu erhalten. Überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.

2. Scholle braten

Eine große Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze erhitzen. Butterschmalz oder Pflanzenöl in die Pfanne geben. Die Schollen vorsichtig in die heiße Pfanne legen und ca. 5–6 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Danach warmstellen.

3. Speck-Zwiebel-Mischung zubereiten

In der gleichen Pfanne den Speck auslassen, bis er knusprig ist. Die gewürfelte Zwiebel hinzufügen und für 2–3 Minuten glasig dünsten. Die Butter, Pfeffer und gehackte Petersilie untermengen.

4. Servieren

Die gebratenen Schollen auf Teller legen und mit der Speck-Zwiebel-Mischung belegen. Mit Zitronenspalten servieren und nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Beilagenempfehlung:

Klassisch: Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Leicht & frisch: Gurkensalat oder grüner Blattsalat

Rustikal: Frisches Bauernbrot mit Butter

Variationen:

Scholle vom Grill:

Die Fische mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern marinieren und für 8–10 Minuten auf dem Grill garen.

Mediterrane Note:

Statt Speck eine Tomaten-Oliven-Kräuter-Mischung zubereiten und die Scholle damit servieren.

„Müllerin Art“:

Die Scholle mit Zitronensaft und Butter verfeinern und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp:

Scholle vorsichtig wenden, da das Fleisch sehr zart ist.

Für noch mehr Geschmack: Vor dem Braten mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Fazit:

Dieses traditionelle Schollen-Rezept „Finkenwerder Art“ bringt den vollen Geschmack des Fisches perfekt zur Geltung. Die Kombination aus knuspriger Kruste, würzigem Speck und zartem Fischfleisch macht dieses Gericht zu einem echten Highlight für Fischliebhaber!

Jetzt ausprobieren & genießen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

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
-------	----

Inverkehrbringer

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