

Gebratene Schollenfilets mit Butter und Mandeln



Für 4 Personen

4 Schollenfilets á 125 g

Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Mehl

35 g Butter

2 EL Olivenöl

20 g Mandelblättchen

1 Handvoll glatte Petersilie, fein gehackt

Saft von 1/2 Zitrone

(1) Die Schollenfilets mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl mit einem Küchenpapier abtupfen.

(2) Die Hälfte der Butter und das Öl bei geringer bis mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die Filets von jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten.

(3) Die restliche Butter in die Pfanne geben und die Mandeln goldgelb anrösten. Petersilie sowie Zitronensaft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(4) Die Schollenfilets auf Teller geben, jeweils mit Mandelbutter überziehen und sofort servieren. Dazu passen Kräuterkartoffeln.



**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**