

Maischolle mit Zitronen-Butter

| | | |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1 Maischolle (ohne Kopf, Haut) | 150 g Butter | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Zitrone | 2 Schalotten | 1/4 Bund Blattpetersilie |
| 4 Blatt Sauerampfer | 4 Blatt Löwenzahn | 1/2 Bund Schnittlauch |
| Butterschmalz | Mehl, Salz, schwarzer Pfeffer | |

Den Fisch von beiden Seiten mit Salz würzen, ein paar Minuten stehen lassen, dann in Mehl wenden und das überschüssige Mehl leicht abklopfen. In einer großen Pfanne mit gut 1/2 cm Butterschmalz, bei zwei Drittel der Herdleistung schön langsam von beiden Seiten braun braten. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen.

Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und mit in die Butter geben.

Die Kräuter fein schneiden und zusammen mit Saft und Abrieb der Zitrone in die aufschäumende Butter geben. Zitronenbutter vom Herd nehmen und mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den goldbraun gebratenen Fisch aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen, auf einem Teller anrichten und großzügig mit der Zitronenbutter beträufeln.

Alternativ schmeckt die Maischolle auch mit Mandelbutter. Sternekoch Alexander Herrmann gibt dazu die Butter (mit Schalotten und Knoblauch) zusammen mit einer Handvoll gehobelter Mandeln in einen Topf, lässt alles etwas braun werden und füllt es dann zügig in ein kaltes Gefäß um. Anschließend Zitrone und Kräuter zugeben und abschmecken. Durch die Mandeln wird die Butter noch aromatischer.

Alexander Herrmann am 28. April 2022