



## Scholle mit Basilikum - Dip

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Bund Basilikum
- 250 g Quark (20 %)
- 5 EL Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer frisch gemahlen
- 4 küchenfertige Schollen (je ca. 400 g)
- Mehl zum Wenden
- 8 EL Butterschmalz
- 1 unbehandelte Zitrone



### Zubereitung

Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit dem Quark und 3 EL Zitronensaft im Mixer pürieren. Das Püree in eine Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer würzen, Kalt stellen. Die Schollen abspülen und gut trocken tupfen. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, rundum salzen und pfeffern. Mehl in einen tiefen Teller geben und die Schollen darin wenden, bis sie ganz damit bedeckt sind. Die Fische kurz auf ein Kuchengitter legen, damit das Mehl antrocknen kann. In einer großen Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schollen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5 bis 6 Minuten braten. Immer wieder Butterschmalz nachgeben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Achtel schneiden. Mit den Schollen anrichten. Den Basilikum-Dip dazu reichen.

## Buenos Appetit