



Gegrillte Scholle

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/gegrillte-scholle.jsp>



Gegrillte Scholle mit Walnuss-Apfel-Pesto.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
600 g	Möhren	
300 g	Knollensellerie	
2	Schalotten	
60 g	Butter	
	Salz, Pfeffer	
150 g	Walnüsse	
1	Apfel	
2 Stängel	glatte Petersilie	
2 Stängel	Dill	
4 Stängel	Basilikum	
120 ml	Olivenöl	
250 g	Kartoffeln, mehlig kochend	
700 ml	Pflanzenöl zum Frittieren	
	Meersalz	
4	Schollen, küchenfertig	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **60 Min.**

Fertig in: **60 Min.**

Je Portion : **4145 kJ, 990 kcal, 29 g Kohlenhydrate, 64 g Eiweiß, 68 g Fett, 141 mg Cholesterin, 13 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

1.) Möhren, Sellerie und Schalotten schälen und in gleich große Stücke schneiden. In kochendem gesalzenerem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, Butter hinzufügen und grob zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2.) Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Öl anrösten. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob hacken. Beides mit den abgezapften Kräuterblättern und Olivenöl grob pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in dünne Stifte schneiden. Öl in einem Topf auf 160–170 Grad erhitzen. Kartoffelstifte darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

3.) Backofengrill auf höchste Stufe stellen. Schollen mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Minuten grillen. Nach 4 Minuten wenden. Schollen mit Pesto, Möhrenstampf und Kartoffelstifts servieren.

Lecker dazu:

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Geschmiedete Aluminium Pfanne 28 cm: Geschmiedete Qualität mit besonders hohem Aluminiumanteil. Kalt geschmiedet, dadurch können beim Erhitzen keine Blasen in der Beschichtung entstehen. Besonders langlebig und widerstandsfähig. Schwere Profiqualität: Boden-/Wandstärke 5,5/3,5 mm. 3-fach Antihaftversiegelung mit Keramikpartikeln verstärkt für fettarmes Braten. Für alle Herdarten geeignet - auch Induktion! Ergonomisch geformter, hitzebeständiger Griff bis 180 °C mit verchromtem Inlay.