

## **Schollen mit Krabbensoße**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- **4 Schollen ca. 400g/ Stück**
  - **150 g Nordseekrabben**
  - **1 Eigelb**
  - **200 ml Schlagsahne**
  - **40 g Butter**
  - **40 g Mehl**
  - **¼ l Weißwein**
  - **ca.75 ml Essig**
  - **3 kl. Zwiebeln**
  - **1 Lorbeerblatt und 3-4 Nelken (oder eine Tüte Fischgewürz), Salz**
  - **ca. 2 l Wasser**
1. **Einen Sud aus Wasser, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelke (Fischgewürz) und Salz ansetzen, ca. 5 Minuten aufkochen lassen, die gesäuberten Schollen hineinlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.**
  2. **Für die Soße 40 g Butter erhitzen, 40 g Mehl einrühren.**
  3. **Je ¼ l Weißwein und Schollensud angießen. Fünf Minuten kochen, mit Sahne und Eigelb binden.**
  4. **150 g Nordsee-Krabben dazugeben.**
  5. **Die gegarten Schollen auf Tellern anrichten und die Soße darüber geben, sofort servieren.**

**Dazu empfehle ich Frühkartoffeln.**