

Finkenwerder Scholle

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Kopfsalat
2 Zitronen
150 g Vollmilchjoghurt
2 El Pflanzenöl
1 Prise Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 küchenfertige Schollenfilets à ca. 300 g
150 g Räucherspeck
6 El Mehl
4 El Butterschmalz

Anweisungen:

Beilage zur Scholle Finkenwerder Art

Kopfsalat putzen und Blätter vom Strunk lösen. Salatblätter gründlich waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing 1 Zitrone auspressen. Joghurt mit Öl und 2 bis 3 El Zitronensaft glatt rühren.

Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kopfsalat erst ganz kurz vor dem Servieren mit dem Dressing mischen.

Scholle mehlieren

Schollen kalt abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Jeden Fisch von beiden Seiten mit restlichem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Die dunkle Hautseite der Schollen je dreimal diagonal mit einem scharfen Messer ca. 1 mm tief einschneiden.

Speck fein würfeln. Mehl auf einen großen Teller streuen und die Schollen darin wenden. Überschüssiges Mehl leicht abklopfen.

Scholle braten

Schmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schollenfilets darin nacheinander bei mittlerer Hitze jeweils 4 Minuten braten, dann wenden und weitere 3 Minuten braten.

Schollen auf Teller geben und im Ofen warm halten.

Parallel zur letzten Scholle Speckwürfel in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, dann bei starker Hitze knusprig braten.

Speckwürfel auf den Schollen verteilen und Speckfett darüberträufeln. Zitrone in Scheiben schneiden und die Schollen damit garnieren.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Variation:

Aus Finkenwerder wird ganz schnell Büsumer Art: Einfach den Speck durch 300 g gepulte Nordseekrabben ersetzen und diese kurz in Butter anbraten.

Eine Kreuzung der beiden Varianten ist übrigens erlaubt, Scholle wird oft genug mit Speck UND Krabben serviert. Das tanzt auf der Zunge!!