

### Rezept

# Finkenwerder Scholle

Ein Rezept von Finkenwerder Scholle, am 19.04.2024

#### **Zutaten**

2 Zitronen (eine davon Bio-Ware)

150 g durchwachsener Räucherspeck

Pfeffer

1 Bund Petersilie

4 küchenfertige Schollen (je etwa 400 g)

Salz

1 EL Butterschmalz

Mehl zum Wenden

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Den Saft von 1 Zitrone auspressen. Schollen waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln, 10 Min. ziehen lassen.
- 2. Speck klein würfeln. Schollen trockentupfen, salzen und pfeffern, beide Seiten in Mehl wenden.
- 3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin ausbraten. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Schollen nacheinander im heißen Speckfett auf jeder Seite in 4-5 Min. goldbraun braten. Auf einer Platte warm halten.
- 4. Bio-Zitrone waschen, in Scheiben oder Spalten schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken. Speck im Bratfett erhitzen, über die Schollen geben. Petersilie darüber streuen, mit Zitronenscheiben oder -spalten servieren.