

Rezept

Finkenwerder Scholle

Ein Rezept von Finkenwerder Scholle, am 20.12.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 2 Zitronen (eine davon Bio-Ware) | 4 küchenfertige Schollen (je etwa 400 g) |
| 150 g durchwachsener Räucherspeck | Salz |
| Pfeffer | 1 EL Butterschmalz |
| 1 Bund Petersilie | 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.