

Rezept

Finkenwerder Scholle

Ein Rezept von Finkenwerder Scholle, am 18.04.2024

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.