

Rezept

# Salbei-Speck-Scholle

Ein Rezept von Salbei-Speck-Scholle, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Schollenfilets	<b>1</b> 1/2 Zitronen
Salz	Pfeffer
3-4 EL Mehl	<b>100 g</b> Räucherspeck
8-10 frische Salbeiblätter	<b>60 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Die Schollenfilets trockentupfen. 1 Zitrone auspressen, darüber träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten in dem Mehl wenden. Speck fein würfeln. Salbeiblätter abreiben und in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter in 2 Pfannen erhitzen. Fischfilets darin bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. goldgelb braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm stellen.
3. Speckwürfel im Bratensatz knusprig braten. Salbei kurz mitbraten. Schollen anrichten, Speck und Salbei darüber verteilen. Übrige Zitrone in Spalten schneiden, dazu servieren.