

Scholle Finkenwerder Art

Zutaten pro Person

- **1 Scholle ca. 4 – 500 g**
 - **Saft einer Zitrone**
 - **150 g fetten Speck**
 - **250 g durchwachsenen Bauchspeck**
 - **Salz, Mehl.**
1. **Die Schollen mit dem Saft der Zitrone beträufeln, 10 Minuten ziehen lassen.**
 2. **Beide Specksorten würfeln, erst den fetten , nach kurzer Zeit den durchwachsenen Speck hinzufügen und auslassen. Wenn er goldbraun ist, herausnehmen und warm stellen.**
 3. **Schollen unter kaltem Wasser säubern, zart salzen und im Mehl wenden, von jeder Seite ca. 5 Minuten braten, am besten mit der weißen Seite beginnen, damit man nicht zu oft wenden muss.**
 4. **Die Fische mit der weißen Seite nach oben auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit den warmen Speckwürfeln bestreuen und garniert mit Petersilie und Zitronenscheiben servieren.**

Dazu empfehle ich gekochte Salzkartoffel oder Pellkartoffel in leichtem Kümmelwasser gekocht.