

# Finkenwerder Scholle mit karamellisierten Kartoffeln

## Für zwei Personen

|                                |                         |                             |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 2 Schollen, ohne Kopf, Schwanz | 100 g gewürfelter Speck | 10 festk. Kartoffeln, klein |
| 2 Zwiebeln                     | 2 Zitronen              | 1 Bund Dill                 |
| 1 Bund glatte Petersilie       | 3 EL Butter             | 4 EL Bratfett               |
| Mehl, Pfeffer, Salz            |                         |                             |

Die Zitronen waschen, halbieren und den Saft auspressen. Die Schollen gründlich waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufelt zehn Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln waschen, mit Schale halbieren und in einem Topf mit kochendem Salzwasser geben. 15 Minuten kochen lassen und in einer Pfanne mit der Butter schwenken. Die Petersilie waschen und hacken. Den Speck fein würfeln und die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Dill waschen und fein hacken. Die Speckwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelringe nun im Speckfett goldgelb braten und zu den Speckwürfeln geben. Die Scholle trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in dem Mehl wenden und nacheinander im Speckfett bei mittlerer Hitze von jeder Seite drei bis vier Minuten braten und anschließend warm halten. Speck und Zwiebeln nochmals im Bratfett erhitzen. Die Finkenwerder Scholle mit den karamellisierten Kartoffeln auf Tellern anrichten, die Scholle mit dem Speck begießen, die Petersilie über die Kartoffeln geben, mit dem Dill garnieren und servieren.

Svenja Kress am 19. Dezember 2013