

Scholle Finkenwerder Art

Für 2 Personen:

2 Schollen	Fischgewürz	Gewürzsalz
100 ml Bratöl-Butter	150 g Weizenmehl	Speck
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	125 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone		

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Schollen unter fließend kaltem Wasser säubern und anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.

Schollen einschneiden und jeweils von beiden Seiten kräftig mit Fischgewürz und Gewürzsalz wurzen. Bratöl in zwei großen Pfannen erhitzen.

Mehl auf einen Teller geben, die Schollen nacheinander darin wenden und das überschüssige Mehl abklopfen.

Schollen jeweils mit der dunklen Seite nach unten ins heiße Öl geben und darin bei mittlerer Hitze zunächst von einer Seite ca. 3 Minuten braten.

Währenddessen Speck in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Schollen wenden und bei mittlerer Hitze kurz weiterbraten. Speck und Zwiebel zu den Schollen in die Pfannen geben und mitbraten.

Dann die Schollen in den Pfannen ca. 8 Minuten in den heißen Ofen geben. Pfannen aus dem Ofen nehmen und zurück auf den Herd stellen. Butter mit in die Pfannen geben und aufschäumen lassen.

Währenddessen Petersilie fein hacken und mit in die Pfannen geben. Schollen mehrfach mit der Petersilien-Speck-Butter übergießen, bis die komplette Petersilie und der Speck auf den Schollen liegen. Schollen auf zwei Tellern anrichten und die restliche Butter darauf verteilen. Jeweils eine halbe Zitrone dazureichen.

Steffen Henssler am 25. April 2024