






## Finkenwerder Speckscholle

 Mittel  40 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Schollen mit Haut à ca. 300 g, küchenfertig  
Art.-Nr. 80234 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 6 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 150 g Räucherspeck
- Butterschmalz
- 4 EL Butter
- Petersilie, glatt

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Backofen auf 70 °C vorheizen, Essteller darin vorwärmen. Zitrone heiß waschen und halbieren. Schollen unter fließendem, kaltem Wasser kurz abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen, auf der dunklen Hautseite mit einem scharfen Messer 3 Mal leicht einritzen und mit etwas Saft aus einer Zitronenhälfte beträufeln.

#### Schritt 02

Mehl auf einen großen Teller geben. Schollen jeweils von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.

#### Schritt 03

Räucherspeck in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett auslassen und knusprig braten. Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

#### Schritt 04

Schollen nacheinander (oder so, wie sie in die Pfanne passen) zunächst 4 Minuten auf der dunklen Seite, dann 3 Minuten auf der hellen Seite im Speckfett braten und im vorgeheizten Backofen auf einem leicht gefetteten Blech warm halten, bis alle Schollen fertig sind. Eventuell zusätzlich etwas Butterschmalz zum Braten verwenden.

#### Schritt 05

Butter in der Pfanne zerlassen und die Speckwürfel kurz darin erwärmen. Restliche Zitrone in Spalten schneiden. Schollen auf die vorgewärmten Teller legen und Speckwürfel mit flüssiger Butter darauf verteilen. Mit Zitronenspalten und mit etwas Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salz- oder Bratkartoffeln und grüner Salat.

#### Tipps & Tricks

Variante „Scholle Büsumer Art“: Die Schollen statt in Speckfett in 4 EL Butterschmalz braten. Zum Schluss 200 g Nordseekrabbenfleisch mit etwas gehackter Petersilie in der Butter schwenken und auf den Schollen verteilen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür