

Scholle mit Speck bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr durchwachsener Speck, 4 Schollen (küchenfertig), 4 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Öl, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Die Vorbereitungen:

Den Speck sehr fein würfeln. Die vorbereiteten Schollen waschen, trockentupfen, mit dem Zitronensaft einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen, die dunkle Hautseite jeweils mit einem scharfen Messer mehrfach einritzen, damit der Fisch gleichmäßig durchgart.

Die Zubereitung:

Speckwürfel in einer heißen Pfanne im Öl ausbraten und herausnehmen, die Schollen (mit der weißen Seite zuerst) in der Pfanne rund 6 Minuten von jeder Seite braten. Die Speckwürfel noch einmal in der Pfanne erhitzen und mit den Schollen und Petersilienkartoffeln servieren.

Guten Appetit!