



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats**

### **Juni 2008**

#### **Gebratene Schollen „Finkenwerder Art“**

Für 4 Personen:  
4 – 6 küchenfertige Schollen  
150 gr durchwachsener Speck, gewürfelt  
Butter, Öl  
Mehl  
Salz, Zitrone

Die Schollen waschen und trocken tupfen. In einer großen Pfanne Butter und Öl zerlassen und den Speck darin knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Die Schollen nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen, im Mehl wenden und nacheinander im Speckbratfett von jeder Seite je nach Größe ca. 5 Minuten braten. Im vorgeheizten Ofen warmstellen.

Zum Schluss den Speck noch einmal in der Pfanne erwärmen. Den Speck und etwas Bratfett über die Schollen geben (im Norden serviert man Schollen unbedingt mit der hellen Hautseite nach oben!).

Dazu passen entweder Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln und grüner Salat.

Alternative:

Statt Speck können Sie auch Garnelen oder Krabben über die Schollen geben. Unsere Garnelen in Lake lassen Sie dazu im Sieb abtropfen, braten sie NICHT vorher an, sondern erwärmen sie nur leicht zum Schluss im Bratfett.