



# Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Katenspeck und Krabben

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

So mag man es an der Küste: Mein Rezept für Scholle „Finkenwerder Art“ wird der Einfachheit halber als Schollenfilet zubereitet. Das spart Zeit und in weniger als 40 Minuten haben Sie ein leckeres Gericht für 4 Personen auf dem Tisch.

## Zutaten

- 750 g - 800 g küchenfertiges Schollenfilet ohne schwarze Haut
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl
- 1 Scheibe Toastbrot in kleinen Würfeln gebräunt
- Für die Finkenwerder Garnitur:
  - 200 g Krabbenfleisch
  - 1 Zitrone geschält, in Würfeln
  - 1 Zwiebel
  - 2 Tomaten
- Für den warmen Speckkartoffelsalat:
  - 500-600g " Mäuschenkartoffeln" - Drillinge
  - 50g magerer Speck oder Katenschinken in Würfeln
  - 1/4 l Instant Fleisch - oder Gemüsebrühe
  - 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
  - 3 El Rapsöl,
  - 3 - 4 El heller Balsamico
  - Salz, Pfeffer, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der warme, norddeutsche Speckkartoffelsalat:

## **Schritt2**

Die Drillinge als Pellkartoffel mit Salz und Kümmel herkömmlich kochen, abschütten, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

## **Schritt3**

Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit ca.1/4 l Wasser, hellem Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker ca. 2 min. zu einem schmackhaften Sud verkochen.

## **Schritt4**

Die noch warmen Kartoffelscheiben heiß mit dem Dressing übergießen und vorsichtig wenden, bis eine gewisse "sämige" Bindung durch die Kartoffelstärke eingetreten ist.

## **Schritt5**

Den Speck in dünne Streifen schneiden und in reichlich Öl kross braten, zum Kartoffelsalat geben.

## **Schritt6**

Kein weiteres Fett oder Öl dazu geben, Salat mit frischem Schnittlauch bestreuen.

## **Schritt7**

Etwas durchziehen lassen, nachschmecken, immer warm servieren.

## **Schritt8**

In der Zwischenzeit die Tomaten für 1 Minute in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abkühlen, schälen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.

## **Schritt9**

Die Schollenfilets:

## **Schritt10**

Die Schollenfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

## **Schritt11**

Leicht mehlen und in heißem Butterschmalz ca. 2 min. auf jeder Seite goldgelb braten, herausnehmen, warm stellen.

## **Schritt12**

In der gleichen Pfanne einige Speckwürfel kross braten, die Krabben und zu allerletzt die Tomatewürfel und das Schnittlauch unter schwenken. Zuletzt folgen die krossen Brotwürfel.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag.

#### **Schritt14**

Alles auf den Schollenfilets verteilen.

#### **Schritt15**

Der Speckkartoffelsalat immer lauwarm servieren, weil sonst das Speckfett unangenehm zu Tage treten würde.

#### **Schritt16**

Gut passen bunte Salate nach Marktlage; dazu gehören selbstverständlich ein klarer Aquavit oder Korn und ein kühles norddeutsches Bier.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** bodenständig, einfach, regional, saisonal, scholle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schollenfilet-finkenwerder-art-mit-katenspeck-und-krabben/>