



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/>