



Scholle Finkenwerder mit Salzkartoffeln und grünem Salat oder leichtem Kartoffelsalat

Zutaten (2 Personen):

Zwei große oder 4 kleine Schollen (hauptsache fleischig!), 2-3 Frühlingszwiebeln, Kartoffeln, Räucherspeck (weniger schwer ist magerer Schinkenspeck ohne Fett), Öl und Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Zitrone, 60 bis 80 Gramm Krabbenfleisch

Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln Salzhemmendorf	07.00 - 13.00 Uhr 08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen Hameln EDEKA Lemkestr. Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	08.00 - 13.00 Uhr 07.30 - 18.00 Uhr 15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder Springe	07.00 - 13.00 Uhr 07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de

1. Die Kartoffeln schälen und aufsetzen.

2. Die küchenfertigen Schollen (ohne Kopf und Flossen) waschen, trocken tupfen, mit Zitrone säuern, und salzen. Etwas pfeffern und in Mehl wenden. Sollten Sie mit zwei Pfannen und Kartoffeltopf Platzprobleme auf dem Herd bekommen, kochen Sie die Kartoffeln vorher, gießen Sie sie ab und stellen sie im Handtuch ins Bett. Das hat Oma schon so gemacht und es gibt nichts Besseres. Nun haben Sie Platz auf dem Herd und können sich Ihren Schollen widmen.

3. Zwei große Pfannen erhitzen, etwas Öl reingeben und den Räucher- oder Schinkenspeck ausbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwas Öl und Butter zugeben. Die Schollen auf jeder Seite schön braun anbraten und dann auf kleiner Stufe noch einige Minuten durchgaren lassen.

4. Speck und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln in der Pfanne kurz anbraten. Die weißen Ringe etwas früher als die Grünen.

5. Die Schollen auf große, vorgewärmte Teller legen, die Kartoffeln in der Pfanne mit der Speckstippe schwenken und neben den Schollen anrichten. Schollen mit dem Krabbenfleisch bestreuen.

Der Kartoffelsalat

1. Feste Kartoffel kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Blattsalate, was Sie mögen, waschen und zupfen. Zwiebel und Tomaten schneiden.

2. Etwas Siebenerlei kurz in der Pfanne anbraten, Zwiebelringe dazugeben, mit Wasser und Essig ablöschen, kurz reduzieren lassen und über die Kartoffelscheiben geben Etwas abkühlen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Guten Appetit!!