Finkenwerder Scholle mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht, das in ganz Norddeutschland bekannt ist.

Man verwendet dazu Schollen. Desweiteren benötigt man Krabben und Speck. Ebenso wichtig ist viel Zitronensaft.

Und als Beilage serviert man knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man zu, wie man gewöhnlich Fisch zubereitet, nach den bekannten drei „S“: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht ist sehr vielschichtig. Zuerst die Bratkartoffeln als Beilage. Dann die Schollen. Darüber der Speck, die Krabben und Champignons. Schließlich noch Zitronensaft und Petersilie.

Das Gericht wird zu Recht gern als Festtagsmenü serviert.

Und die Schollen gelingen wirklich sehr gut und sie schmecken sehr fein.

Lecker.

© *Fotos: pixelio.de*

[amd-zlrecipe-recipe:935]