

# Scholle mit Speckwürfeln und Salat

## Zutaten:

für 4 Personen

1,2kg Pellkartoffeln  
250g Salatgurke  
250g Kirschtomaten  
3-4 Esslöffel Kapern  
200 ml Geflügelfond  
2 Zwiebeln  
4 Esslöffel Essig  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zucker  
1 Teelöffel Senf  
5 Esslöffel Öl  
200g durchwachsener Speck  
4 küchenfertige Schollen a 375g  
5 Esslöffel Mehl

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Kartoffeln pellen, Gurke schälen. Kartoffel- und Gurkenscheiben, Tomatenviertel und Kapern mischen. Fond und Zwiebelwürfel aufkochen. Abkühlen lassen. Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Öl verrühren, abschmecken. Über den Salat gießen, durchziehen lassen.

Speckwürfel auslassen, herausnehmen. Schollen waschen, trockentupfen, würzen, im Mehl wenden. Im Speckfett von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.