

## Scholle mit Speck-Stippe

### Für 4 Portionen:

4 Scheiben Sandwichtoast	4 El Butter	5 El Butterschmalz
3 El Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	100 g gepulste Nordseekrabben
150 g durchwachsener Speck	100 g Mehl	4 Schollen (kuchenfertig)
Salz		

Toast entrinden und klein würfeln. 2 El Butter, 1 El Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Toastwürfel darin bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilienblattchen fein hacken, mit den Krabben und den Croutons mischen.

Speck in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun braten. 2 El Butter zugeben und schmelzen.

Mehl in eine große Form geben. 4½ El Butterschmalz in 2 Pfannen erhitzen. Schollen waschen, trocken tupfen, salzen, in Mehl wenden und in 2 Portionen von jeder Seite 3¼ Min.

Schollen mit Spargel, Krabbenmischung und Speckstippe servieren.

Tim Mälzer am 03. Mai 2014