



Butt – Finkenwerder Art

2 Portionen

2 Butt oder Flundern à ca. 350 g

50 g durchwachsener Speck

Salz

Pfeffer

ca. 4 EL Mehl

etwas Butterschmalz

etwas Butter

- Fische salzen und über Nacht in den Kühlschrank stellen
- Am Folgetag abspülen, trocknen, pfeffern, mehlieren
- Speck würfeln

Den Speck in einer schweren gusseisernen Pfanne ausbraten. Die Würfel herausnehmen und auf Küchentrepp legen. Nach Bedarf noch etwas Butterschmalz in die Pfanne heben und das Fett kräftig erhitzen. Die Fische mit der dunklen Oberseite zuerst in die Pfanne geben. Nicht wenden! Nach ca. 4 Minuten kontrollieren, ob die Haut kross ist und wenden. Hitze reduzieren und in 4-5 Min. fertig garen. Den fertigen Fisch auf vorgewärmte Teller legen, einen Stich Butter in die heiße Pfanne geben, aufschäumen lassen und über die zum Fisch gereichten Salzkartoffeln gießen.

Dazu passt Gurkensalat und als Getränk Bier und Aquavit.