

Samstag

## Finkenwerder Maischolle, Kopfsalat

**4 Maischollen, küchenfertig zu je ca. 500g**

innen und außen waschen, trocknen, mit Essig beträufeln und für 15 Minuten marinieren lassen. Inzwischen

**1 Kopfsalat**

waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zerteilen

**1 Bund Radieschen**

putzen und in Scheibchen schneiden

**1 Bund Frühlingszwiebeln**

in Röllchen schneiden. Aus

**3 EL Essig**

und

**4 EL Öl**

und

**1 TL Senf**

und

**½ TL Salz**

eine Salatsauce anrühren und erst kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermischen.

**1 Zitrone**

in Scheiben schneiden

**1 Bund Petersilie**

klein hacken

**1 EL Butter**

In einer Bratpfanne

**150g Speckwürfelchen**

erhitzen und darin

anbraten, heraus nehmen und warm stellen. Die Maischollen mit

**Salz**

würzen und in

**ca. 2 EL Mehl**

wenden. Das überschüssige Mehl abschütteln und die Fische in der Speckbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 5 Minuten braten, herausnehmen und auf einem Teller anrichten, mit den Speckwürfeln und der klein geschnittenen Petersilie bestreuen, mit den Zitronenscheiben garnieren und zusammen mit dem Kopfsalat servieren.