

Mai-Scholle

*Ganze frische Mai Scholle "Finkenwerder Art"
mit Speckstippen gebraten, dazu Petersilienkartoffeln 18,80 €*

*Frische Schollenfilets,
paniert, in Butter gebacken, dazu hausgemachter
warmen Kartoffel-Bärlauchsalat und Sauce Remoulade 18,80 €*

*Scholle „Büsumer Art“ in Butter gebraten
mit Eismeer-Krabben, dazu Petersilienkartoffeln 19,80 €*

*Scholle in Butter gebraten, dazu Spargel,
neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise 23,80 €*

Die Scholle (*Pleuronectes platessa*)

Die Scholle ist die bekannteste Plattfischart in unseren Breiten. Rücken und Afterflosse sind wie bei der Kliesche, Steinbutt und der Flunder zu einem Flossensaum um den Körper angeordnet. Im Gegensatz zu der Flunder hat die Scholle entlang der Rücken- und Afterflosse keine dornigen Hautwarzen.

Weiteres Unterscheidungsmerkmal zu Kliesche und Flunder, sind die glatten kleinen Schuppen, dafür aber 4 bis 7 Knochenhöcker vom Auge rückwärts entlang der Kopfmitte. Eines der Merkmale der Scholle, sind die rötlichen Flecken die im Alter einen hellen Rand bekommen. Die Augenseite des Fisches ist meist braungrün, die Blindseite weiß mit teilweise dunklen Flecken. Verbreitungsgebiet ist der Nordostatlantik vom Weißmeer bis nach Südportugal, die Nordsee und die westliche Ostsee. Die Scholle lebt auf sandigen und gemischten Böden von der Küste bis in 200 m Tiefe.

Die erwachsenen Fische halten sich in 10 – 50 m Tiefe auf, jüngere Fische im flacheren Wasser. Max. Länge 95 cm, Gewicht 8 Kg, allerdings wird die Scholle selten mit mehr als 50 cm Länge und 2 – 3 kg Gewicht im Alter von ca. 15 Jahren gefangen.

Durch die intensive Schleppnetzfisherei sind große Schollen äußerst selten geworden.
Nahrung: Würmer, Muscheln, Krebse.

