

Die tollen Schollen

Ein Pärchen las die Speisekarte in einem Hafenrestaurant, denn ein Segeltörn macht bekanntlich hungrig an de Waterkant. „Schon etwas gewählt?“ stellte der Kellner den Beiden die Frage, „unsere Fischer liefern frischen Fisch auf den Tisch alle Tage! Heute empfehle ich unsere Speckscholle in „Fink'warder Art“, mit rosa Nordseekrabben garniert und leckerem Specksalat!“

„Nein danke“, sagte die Dame zögernd, „ich mag überhaupt keine Scholle, ich habe mich so schnell mit den grässlichen Gräten in der Wolle!“

„Gnädige Frau“, so der Kellner, „wer die Scholle geschickt zerteilt, dem vermeintlichen Problem vieler Gräten ganz schnell enteilt, denn nur außen bei den Schollen gibt 's die kleinen festen, und säuberlich abgelutscht schmecken gerade die am besten!“

Sie sagte lachend: „Überredet, ich lass mich erweichen, Sie können mir ebenfalls die frische Scholle reichen, aber nur als Filet und ganz ohne Gräten und Haut!“ „Aber gern doch!“ hat da nachsichtig der Kellner gehaucht.

Allerdings, wer als Anfänger so eine Nordseescholle verzehrt, wird erleben, das so ein Plattfisch sich mitunter wehrt. Hast du von ihm von einer Seite sauber leer gegessen, musst du dich geschickt am schwierigen „Fischwenden“ messen. Was nicht immer gelingt und oft als Schlachtfeld endet, deshalb sieh genau hin, wie ein Gourmet seine Scholle wendet.

