

# Karpfen gebacken



## Zutaten:

4 Karpfenfilets  
2 Eier  
30 g Mehl  
40 g Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer  
150 ml Papsö  
1 Zitrone  
1 TL Schnittlauch  
100 g Mayonnaise  
500 g Erdäpfel  
2 EL Zwiebeln  
geschnitten, blanchiert  
2 EL Salatöl  
20 g Balsamicoessig  
50 ml Gemüsesuppe  
2 TL Senf  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Für den Salat die Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Öl vermischen und behutsam unter die Erdäpfel mischen. Essig, Suppe, Senf, Salz und Pfeffer gut verrühren und über die Erdäpfel gießen. Alles vorsichtig vermischen und vor dem Servieren noch einmal abschmecken. Für die Sauce tartare blanchierte Zwiebel und geschnittene Petersilie (ev. 2 gewürfelte Gewürzgurken) unter eine würzige Mayonnaise mischen. Karpfen waschen und gut abtrocknen. Die Karpfenstücke salzen und mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln panieren. Den Karpfen im heißen Pflanzenöl ca. sechs bis acht Minuten, je nach Stärke der Filets, backen. Karpfen mit Küchenpapier abtupfen, mit Zitronenscheiben garnieren und mit Erdäpfelsalat und Sauce tartare servieren.

Fisch