

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

