

Karpfen-Filet, Wirsing-Schnitzel mit Pecorino-Kruste

Für zwei Personen

2 Karpfenfilets	300 g Pecorino	1 kleiner Wirsingkopf
1 Scheibe Roggenknäckebrötchen	2 Birne	1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Nelke,	100 ml trockener Weißwein	Sonnenblumenöl, Rapsöl
1 Muskat	Pfeffer, Salz	

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen. Das Karpfenfilet waschen und trocken tupfen. Aus der Zitrone den Saft pressen, das Filet mit dem Saft einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in der Pfanne auf der Hautseite circa acht Minuten anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mit den Thymian- und dem Rosmarinzweigen in die Pfanne geben. Anschließend den Fisch mit der Hautseite nach oben in Alufolie einschlagen und im Ofen gar ziehen lassen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Birnen waschen, schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Birnenhälften der Länge nach fächerförmig einschneiden, allerdings darauf achten, dass die Scheiben am Stielende noch zusammenhängen. Die Birnenfächer durch das Rapsöl ziehen, mit den Nelken würzen und in der Pfanne anbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und im Ofen warm halten. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Das Roggenknäckebrötchen zerbröseln, den Pecorino reiben und mit dem Muskat, Salz und Pfeffer vermengen. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Strunk vorsichtig von den Scheiben entfernen. Eine Seite des Wirsing-Schnitzels im Pecorino-Knäckebrötchen-Gemisch wenden. Mit dieser Seite nach unten in der Pfanne circa fünf Minuten anbraten, danach das Schnitzel wenden und die andere Seite ebenfalls anbraten. Das Karpfenfilet, das Wirsingschnitzel mit der Pecorinokruste und der gefächerten Birne auf Tellern anrichten und servieren.

Katja Schäffler am 07. Oktober 2013