

# Karpfen-Filet mit Flusskrebse, Gemüse, Meerrettich-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

|                         |                            |                 |
|-------------------------|----------------------------|-----------------|
| 6 Krebschwänze, gekocht | 2 Karpfenfilets, ohne Haut | 1 Zitrone       |
| 1 EL Mehl               | 2 EL Butter                | 2 EL Pflanzenöl |
| Cayennepfeffer          | Salz                       | Pfeffer         |

**Für die Sauce:**

|                    |                           |                  |
|--------------------|---------------------------|------------------|
| 1 Schalotte        | 50 g frischer Meerrettich | 30 g Butter      |
| 20 g Mehl          | 100 ml trockener Weißwein | 400 ml Fischfond |
| 200 ml Schlagsahne | Salz                      | Pfeffer          |

**Für das Gemüse:**

|                         |               |                         |
|-------------------------|---------------|-------------------------|
| 150 g festk. Kartoffeln | 75 g Karotten | 75 g Petersilienwurzeln |
| 50 g Porree             | 15 g Butter   | 100 ml Gemüsfond        |
| $\frac{1}{2}$ TL Zucker | 1 Muskatnuss  | Salz, Pfeffer           |

**Für die Garnitur:**  $\frac{1}{2}$  Bund Dill

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, anschließend mit Mehl bestäuben und nochmals kurz andünsten. Mit Weißwein, Fond und Sahne ablöschen und 15 bis 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Meerrettich schälen, fein reiben und zur Sauce geben. Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Für das Gemüse Kartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Porree halbieren, putzen und auch in einen halben Zentimeter große Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser fünf Minuten garen, abschütten und abtropfen lassen. Karotten und Petersilienwurzeln zwei bis drei Minuten kochen. Ebenfalls abschütten. Butter, Zucker und Fond in einem Topf erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen. Gemüse dazu geben und zugedeckt drei bis vier Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Krebse und Karpfen die Köpfe der Krebse abdrehen, den harten Panzer am Bauch mit einer Schere durchschneiden. Krebschwänze vorsichtig aus den Schalen brechen, entdarmen, kalt abspülen und beiseite legen. Karpfenfilets kalt abbrausen, trockentupfen und schräg durchschneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft und Salz auf den Karpfen geben und drei Minuten einziehen lassen. Filets trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und abklopfen.

Zwei Pfannen mit jeweils einem Esslöffel Butter und Öl erhitzen. Die Karpfenfilets in einer Pfanne von beiden Seiten zwei bis drei Minuten braten. In der zweiten Pfanne die Krebschwänze kurz schwenken und beides mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken.

Das Gemüse mit einer kleinen Schaumkelle in die Mitte der Teller setzen, je zwei Fischfilets darauf setzen. Mit Sauce beträufeln und je drei Krebschwänze darauf setzen. Mit Dill garnieren und servieren.

Thomas Grischko am 19. Dezember 2016