

Karpfen-Filets im Bierteig, Kartoffel-Salat, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Karpfen:

2 Karpfenfilets á 300 g 1 Zitrone (Saft) Salz, Pfeffer

Für den Bierteig:

75 g Mehl 2 Eier 50 ml helles Bier
Salz

Für das Ausbacken:

20 g Mehl Pflanzenöl

Für den Kartoffelsalat:

250 g festk. Kartoffeln 2 weiße Zwiebeln $\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf
70 ml Gemüsefond 1 Msp. Muskat 20 ml Olivenöl
Weißweinessig Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat 1 Granatapfel 50 g Walnüsse
 $\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf $1\frac{1}{2}$ EL Walnussöl $\frac{1}{2}$ EL Honig
1 EL Himbeeressig 2 EL Zucker Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Zitrone 3 Zweige glatte Petersilie

Die Karpfenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zitrone halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Bierteig:

Die Eier von Eiweiß und Eigelb trennen. Mehl mit Bier, Eigelbe und etwas Salz in einer Schüssel verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen.

Dann die beiden Eiweiß steif schlagen und unter den Bierteig heben.

Für das Ausbacken:

Die Karpfenfilets in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Filets in den Bierteig legen und bedeckt für 2 Minuten ruhen lassen. Danach die Filets, in heißem Fett schwimmend, goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser garkochen und pellen. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Noch warm in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mischen. Fond in einem Topf erhitzen und über die Kartoffeln geben. Gut durchmengen, Öl und Senf unterheben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Salat:

Den Granatapfel anritzen und in vier Teile brechen. Kerne vorsichtig herauslösen. Feldsalat waschen, trockenschleudern und Strunk entfernen. Zucker in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen. Walnüsse darin karamellisieren.

Walnussöl, Honig, Senf, Himbeeressig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Feldsalat in eine Schüssel geben, Walnüsse und Granatapfelkerne unterheben und mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zitrone achteln.

Das Karpfenfilet in Bierteig, Kartoffelsalat und weihnachtlichen Walnuss- Feldsalat mit Granatapfelkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Heiduk am 11. Dezember 2017