

Karpfen im Bierteig mit Sellerie-Creme, Rote Bete

Für zwei Personen

Für die Selleriecreme:

300 g Knollensellerie	50-100 g Butter	100-150 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Saft:

3 Knollen Rote Bete	Honig, Chili	Salz, Pfeffer
---------------------	--------------	---------------

Für die Rote Bete:

2 kl. Knollen Rote Bete	200 ml Essig	200 g Zucker
1 EL Salz		

Für den Karpfen im Bierteig:

2 Karpfenfilets, à ca. 200 g	1 Zitrone, Saft	1 Ei
250 ml Weißbier	180 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Öl		

Für die Kräuterschaumsauce:

1 Schalotte	2 EL frischer Meerrettich	100 ml Sahne
50 g Saure Sahne	125 ml Weißwein	125 ml Gemüsefond
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

Für den geschmorten Lauch:

1 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
200 ml Gemüsefond	1 EL Honig	Chili
3 EL Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill

Für die Selleriecreme:

Den Sellerie schälen und grob würfeln. Sellerie 15-20 Minuten in Salzwasser köcheln lassen, bis er sehr weich ist. Sahne mit Butter erhitzen, salzen und pfeffern. Sellerie abgießen und mit 100 g Sahne und 50 g Butter fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und je nach gewünschter Konsistenz noch Butter und Sahne einarbeiten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rote-Bete-Saft:

Rote Bete entsaften. Saft in eine Pfanne geben und sirupartig einkochen. Mit Honig, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln bzw. in kleine Würfel oder Stifte schneiden. 200 ml Wasser, Zucker, Essig und Salz in einem Topf aufkochen, die Rote Bete hineingeben, vom Herd ziehen und ca. 20 Minuten im heißen Fond ziehen lassen.

Für den Karpfen im Bierteig:

Bier mit dem Ei, Mehl und Salz gut verrühren. Ca. 10 Minuten quellen lassen. Karpfenfilets von der Haut und Gräten befreien, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. In Mehl wenden, abklopfen, durch den Bierteig ziehen und im heißen Öl bei 180 Grad ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Kräuterschaumsauce:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond und Sahne zugießen und um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, zurück auf den Herd stellen. Petersilie, Dill und Thymian grob hacken,

Meerrettich schälen und fein reiben. Kräuter und Meerrettich mit Saurer Sahne zur Sauce geben. Dann alles fein pürieren, nochmals durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit etwas in Wasser gelöster Stärke abbinden. Mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Für den geschmorten Lauch:

Lauch waschen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Schnittflächen im heißen Öl anbraten, bis der Lauch Röstaromen hat.

Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, Saft der Zitrone, Gemüsefond, Honig und etwas Chili verrühren und den Lauch damit ablöschen. 5-10 Minuten zugedeckt schmoren lassen, bis der Lauch weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen **Für die Garnitur:**

Gericht mit Dillspitzen garnieren.

Sabine Waltner am 22. November 2023