

Gebratener Karpfen auf Ingwer-Erde, Orangen-Schaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Karpfenfilets, mit Haut	1 Knoblauchknolle	2 EL Butter
1 TL Jaipur-Currypulver	Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Ingwer-Erde:

2 cm Ingwer	1,5 EL Butter	4 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für den Curry-Orangen-Schaum:

$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb	250 ml Milch	1 EL Jaipur-Currypulver
------------------------------	--------------	-------------------------

Für den Ingwersirup:

2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb	100 g Zucker
-------------	-------------------------------------	--------------

Für die gepickelte Rote Bete:

1 Rote Bete	2 Scheiben Ingwer	100 ml Essig
100 g Zucker	Chili	Salz
Pfeffer		

Für den Fisch:

Den Fisch von Gräten befreien, portionieren und die Hautseite mehlieren.

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauchknolle waagrecht halbieren. Butter mit Knoblauch und Currypulver in eine Pfanne geben. Butter aromatisieren und aufschäumen lassen. Dann den Fisch zunächst auf der Hautseite anbraten, wenden und glasig ziehen lassen.

Für die Ingwer-Erde:

Semmelbrösel in Butter anrösten. Ingwer schälen, reiben und zu den Bröseln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles goldbraun rösten.

Für den Curry-Orangen-Schaum:

Milch mit Currypulver erhitzen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Schaum mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer, abschmecken.

Vor dem Servieren die Sauce mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.

Für den Ingwersirup:

100 ml Wasser mit Zucker und Ingwer sirupartig einkochen lassen. Mit Limettensaft und abrieb abschmecken.

Für die gepickelte Rote Bete:

100 ml Wasser, Essig und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Rote Bete schälen und mit einem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Hitze reduzieren und Rote-Bete-Kugeln, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer in den Topf geben. So lange wie möglich ziehen lassen.

Isabella Farnleitner am 22. November 2023