

Weihnachtskarpfen mit böhmischem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Karpfen:

2 Karpfenfilet-Mittelstück, à 200 g	1 Zitrone, Frucht	2 Eier
Mehl	Paniermehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 EL Senf	1 EL Essig
250 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für den Kartoffelsalat:

600 g festk. Kartoffeln	2 Scheiben Kochschinken	2 Essiggurken
50 ml Gurkenwasser	1 Karotte	1 Sellerieknolle
100 g TK-Erbesen	100 g Mais, Dose	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	2 Eier	2 EL Senf
100 ml Weißweinessig	Salz	Pfeffer

Für den Karpfen:

Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Paniermehl herstellen. Die Filets längst halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin goldgelb braten. Zitrone vierteln und mit dazu servieren.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe mit Senf, Essig und Salz vermengen. Öl langsam dazu gießen und mit Hilfe eine Pürierstabes eine Mayonnaise hochziehen.

Für den Kartoffelsalat:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin garkochen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Das Gurkenwasser über die Kartoffelwürfel geben.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und 1 Minute in einem Topf im Essig köcheln lassen. Abgießen.

Karotte und Sellerie schälen, in gleich große Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser bissfest garen.

Die Eier in einem Topf mit Wasser 8 Minuten hart kochen und abschrecken. Zusammen mit den Essiggurken und dem Schinken in Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Mayonnaise unterheben.

Claudia Zelinka am 10. Dezember 2024