

Karpfen, Sellerie-Sesam-Salat, Zitrone und Meerrettich

Für vier Personen

Für den gebackenen Karpfen:

400 g Karpfenfilets, geschröpft	250 g Butterschmalz	5 EL Mehl
3 EL Weizenstärke	1 Prise Backpulver	0,2 l kaltes Mineralwasser
Salz		

Für den Sellerie-Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Knollensellerie	1 EL Sesamöl, geröstet	1-2 Zitronen
0,1 l kaltgepresstes Rapsöl	Meersalz	2 EL Sesamsamen (geschält)
4 Zweige Blattpetersilie	1 EL Crème-fraîche	2 EL Sahnemeerrettich
Meersalz	Zucker	$\frac{1}{8}$ Stange Meerrettich, frisch
1 Zitrone		

Für den gebackenen Karpfen:

3 EL Mehl, Stärke und Backpulver mit kaltem, spritzigem Mineralwasser zu einem sämigen Teig anrühren und mit einer Prise Salz würzen.

Das Butterschmalz in einem flachen Topf erhitzen.

Nun den Karpfen in fingerdicke Streifen schneiden, in dem restlichen Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Den Karpfen in dem heißen Butterschmalz ausbacken bis er goldbraun ist. Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Sellerie-Salat:

Den Sellerie schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend gleichmäßige Streifen schneiden.

Diese Streifen kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Selleriestreifen in eine große Glasschüssel füllen und noch warm mit Zitronensaft und -abrieb, kaltgepresstem Rapsöl, geröstetem Sesamöl und einer Prise Salz marinieren.

In der Zwischenzeit Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und dazugeben.

Die Petersilienblätter fein hacken und unter den Sellerie-Salat heben. Nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Crème fraîche mit Sahnemeerrettich glattrühren und ggf. mit Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken. Den Meerrettich schälen und fein reiben.

Zum Anrichten den Sellerie-Salat mittig auf einen Teller geben, den gebackenen Karpfen darauf setzen und die Meerrettich-Crème-fraîche in Nocken an die Seiten geben. Etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen.

Alexander Herrmann am 20. Mai 2017