

Gebackener Karpfen mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen:

Für den Karpfen:

2 Karpfenfilets	1 Ei	3 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	1 Zitrone
500 ml neutrales Öl		

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln	50 g weiße Zwiebeln	2 cl Essig Essenz
14 cl Wasser	2 TL Zucker	3 TL Salz
1/2 TL Pfeffer	10 cl neutrales Öl	1 EL Liebstöckel
1/2 Gurke		

Für den Kartoffelsalat:

Die Zwiebeln in feine Würfelchen schneiden und gemeinsam mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essigessenz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln sollen in Essig und Salz ziehen und milder werden.

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser garen, danach pellen, in Scheiben schneiden und noch heiß in die Marinade geben.

Nachdem der Kartoffelsalat abgekühlt ist, den fein gehackten Liebstöckel und die Gurken in Scheiben hinzugeben. Insgesamt sollte der Kartoffelsalat 2 Stunden durchziehen dürfen. Die Zitrone vierteln.

Für den Karpfen:

Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen.

Mehl und Semmelbrösel jeweils in zwei weitere Teller geben.

Die Karpfenfilets trocken tupfen, auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer würzen und je nach Größe halbieren oder dritteln.

Sodann durch Mehl, Ei und Semmelbrösel ziehen.

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Karpfenfilets von beiden Seiten schwimmend für einige Minuten im heißen Fett braten, bis der Karpfen goldbraun ist. Je nach Dicke der Filets dauert das 1 bis 3 Minuten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Kartoffel-Gurken-Salat und einem frischen Zitronenschnitt servieren.

NN am 05. November 2023