

Gebackener Karpfen mit Bratkartoffel-Blaukraut-Salat

Für vier Personen

Karpfen:

4 Karpfenfilets, à 700 g	400 g Tempuramehl	Asia-Gewürzmischung
Kardamom, gemahlen	Koriander, gemahlen	Pflanzenöl
Pfeffer	Zucker	Salz

Mayo:

2 Eier	1 TL Senf, scharf	2 EL Preiselbeeren, kalt
2 EL Meerrettich, frisch	4 cl Balsamico, weiß	2 Zitronen
0,25 l Pflanzenöl	1 EL Dill	50 g Ingwer
Zucker	Pfeffer	Salz

Salat:

500 g Drillinge	4 cl Pflanzenöl	0,25 Kopf Blaukraut
2 EL Korinthen	1 EL Schnittlauch	2 Schalotten
1 Orange, unbehandelt	4 cl Balsamico, weiß	Zucker, Salz

Karpfen:

Die Karpfenfilets so gut es geht von den Gräten befreien und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Für den Tempurateig, das Mehl mit Wasser verrühren um einen leicht fließenden Teig zu erhalten, die Asia- Gewürzmischung sowie gemahlene Kardamon und Koriander dazugeben. Die Filets durch den Teig ziehen und in Pflanzenöl ausbacken.

Mayo:

Zwei Eigelbe, den Senf, die Preiselbeeren, geriebener Meerrettich, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, den Zitronensaft in ein schlankes Gefäß geben, das Pflanzenöl vorsichtig darauf gießen. Mit dem Zauberstab die Zutaten am Boden verrühren und langsam nach oben ziehen. Anschließend den gehackten Dill und den fein gewürfelten Ingwer dazugeben.

Salat:

Die „Drillinge“ kochen und anschließend in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und in etwas Pflanzenöl goldgelb braten. Das Blaukraut in feine Streifen schneiden Salzen und Zuckern und gut mit den Fingern durchkneten dann das Blaukraut zu den Bratkartoffeln geben, Korinthen, geschnittenen Schnittlauch und Schalotten, Orangenabrieb und -Saft dazugeben und anschließend mit dem Weißen Balsamico Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dem Gericht kann man eine ganz andere Note geben, wenn das Asia-Gewürz durch Curry oder andere Gewürze ersetzt wird.

Stefan Marquard am 14. Dezember 2012