

Gebackener Karpfen

Ein Rezept von Monika Hag, StadtWirtshaus Hopferl.



Infos

 Leicht

Merkmale

- Fischfleisch

Zubereitung

- Die geschöpften Filetstücke mit Zitronensaft und Salz oder dem Fischgewürz würzen und etwas ziehen lassen.
- Anschließend zuerst in Mehl dann im verquirlten Ei und zum Schluss in Semmelbrösel wälzen und die Brösel leicht andrücken.
- In einer großen Pfanne das Fett erwärmen (ca. 170°C) und die Karpfenstücke goldbraun (ca. 5–10 Minuten je nach Stärke der Filets) ausbacken. Die Pfanne dabei immer in Bewegung halten.
- Die gebackenen Karpfenstücke aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier

Zutaten

- 800–1000 g geschöpftes Karpfenfilet zerteilt in mehrere kleine Stücke zu je 150–200 g
- Zitronensaft
- Salz
- eventuell etwas Knoblauch oder
- ein gutes Fischgewürz statt Salz und Knoblauch

Zum Panieren

- 200 g Mehl
- 4 Eier

abtropfen lassen und mit Zitronenspalte und Petersilie anrichten.

- 200 g Semmelbrösel (Man kann auch die Semmelbrösel mit etwas gemahlenem Waldviertler Mohn vermengen)

Zum Ausbacken

- 1 l Pflanzenöl oder Butterschmalz

Zum Garnieren

- frische Petersilie & Zitronen

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Dazu serviert Monika Hag Sauce Tartare und Kartoffelsalat.

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Bierbrauerei Schrems

Schremser Premium Bier, 5,1 % sehr ausgeglichen und harmonisch mit einer eleganten Hopfennote. Passt hervorragend zu Fisch und Erdäpfel.