

Karpfen in der Mohnkruste mit Erdäpfelsalat und Gurken

Griß di Rezepte

Fischgerichte

Gebackenes

Österreichisch

Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Erdäpfelsalat die Erdäpfel waschen und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen; zugedeckt ca. 30 Minuten garen. Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen und noch warm schälen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rindsuppe erwärmen und in eine Salatschüssel geben. Essig, Senf, Zucker, Salz und Zwiebel dazugeben und die Marinade gut mischen. Die Erdäpfel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in die Marinade legen und vorsichtig umrühren. Das Öl unterheben, den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas durchziehen lassen. Die Salatgurke waschen, in feine Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben und den Schnittlauch unter den Erdäpfelsalat mischen. Karpfen auf der Hautseite in kurzen Abständen mit einem Messer leicht einschneiden, die Unterseite mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Eier verschlagen, Karpfen in Mehl, dann in Mohn wenden und gut abrütteln. Danach durch die Eier ziehen und zum Schluss beidseitig in Semmelbröseln wenden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen, die Karpfen beidseitig ca. 10 Minuten knusprig backen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den Karpfen mit Salat und einer aufgeschnittenen Zitrone servieren. Zum Garnieren einige Petersilienblätter abzupfen und mit dem Karpfen im Fett mitbraten.



ZUTATEN

Erdäpfelsalat:

1 kg festkochende Erdäpfel

Salz

1 rote Zwiebel

300 ml Rindsuppe

60 ml Apfelessig

1 TL Estragonsenf

1 TL Zucker

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

80 ml Sonnenblumenöl

1 Salatgurke

1 Bund Schnittlauch

8 Stück Karpfen, küchenfertig eingeschnitten gekauft, à ca. 100 g

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 Eier

100 g Mehl, griffig

500 ml Sonnenblumenöl

Garnitur:

2 EL abgezapfte
Petersilblätter

1 Bio-Zitrone