

Gebackener Karpfen

Hauptspeise

Fischgerichte

Gebackenes

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Karpfen kalt abspülen und trocken tupfen. In ca. 2 cm große Stücke schneiden, gut salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Backteig die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee aufschlagen. Mehl in eine Schüssel geben und etwas salzen, mit Weißwein verquirlen, die Eidotter hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter den Backteig heben.

Die Karpfenstücke durch den Backteig ziehen und in heißem Öl knusprig herausbacken. Den Karpfen herausnehmen und auf Küchenrolle abtropfen lassen. Den gebackenen Karpfen mit Zitronenspalten garnieren.

Tipps: Zum Karpfen gebacken, passt sehr gut ein cremiger Erdäpfelsalat oder ein französischer Salat.



ZUTATEN

800 g geschröpfter Karpfen

Zitronensaft

Salz

Backteig

2 Eier

250 g glattes Mehl

300 ml Weißwein

Salz

Öl zum Herausbacken

Zitronenspalten zum Garnieren