

Gebackener Karpfen mit Sauce Tartare und lauwarmem Kartoffel-Vogerlsalat Rezept für 4 Personen

Zutaten für den gebackenen Karpfen:

2 Stk Karpfenfilet (ca. 800g) geschöpft oder entgrätet
2 EL Buttermilch
Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone
2 Eier
Mehl und Brösel zum Panieren
Sonnenblumenöl oder Butterschmalz zum Ausbacken



Zubereitung:

Die Karpfenfilet mit kaltem Wasser waschen, trockentupfen, in gewünschte Portionen schneiden und mit der Buttermilch marinieren. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, ca. eine halbe Stunde einziehen lassen.

In Mehl, Ei und Brösel panieren. In einer hohen Pfanne im 160°C heißen Fett schwimmend ausbacken. Auf Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Zutaten für den lauwarmen Kartoffel-Vogerlsalat:

5-6 Stk. festkochende Kartoffel
200 ml Rindsuppe
1 EL Senf
Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker
Sonnenblumenöl
150 g Vogerlsalat gewaschen und geputzt

Zubereitung:

Die Kartoffel waschen und in Salzwasser auf den Punkt kochen. Noch heiß schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit der heißen Rindsuppe übergießen, mit Senf, Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer würzen und in einer weiten Schüssel gut durchschwenken (der Salat sollte jetzt noch möglichst heiß sein, damit die Kartoffeln gut durchziehen können). Danach abgedeckt überkühlen lassen.

Das Sonnenblumenöl langsam in den Salat einlaufen lassen, sodass er sämig wird und einen Glanz bekommt. Den Vogerlsalat erst kurz vor dem Servieren im lauwarmen Kartoffelsalat unterheben.

Zutaten für die Sauce Tartare:

2 Eigelb
2 TL Senf
1 TL Zucker
2 EL Essig
150 ml Sonnenblumenöl
1 kl. Zwiebel
3 Stk Essiggurken
1 TL Karpfen
1 gekochtes Ei
1 EL geschnittener Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Sauce Tartare eine Mayonnaise zubereiten: Eigelb, Senf, Zucker und Essig mit dem Mixer aufschlagen, dann langsam das Öl einfließen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz würzen. Zwiebel, Gurkerl, Karpfen und das gekochte Ei sehr fein hacken, mit Schnittlauch und Gewürzen vermengen. Danach mit der Mayonnaise glattrühren.

Guten Appetit wünscht Souschef Roman Lechner!