Nah&Frisch



Kotányi Professional

Karpfen im Krautmantel mit Kartoffelcreme

Hauptspeise Fischgerichte

Zubereitung

Lauch putzen und in kleine Stücke schneiden. Rote Zwiebel schälen und klein schneiden.

Weißkrautblätter kurz blanchieren, abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Lauch und rote Zwiebel darin anschwitzen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Krautblätter auflegen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Jeweils mit einem Karpfenfilet belegen und einwickeln. Jedes Stück auf ein Schweinsnetz in passender Größe legen und dieses einschlagen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und den Karpfen im Krautmantel darin beidseitig ca. 6 Minuten lang knusprig braten. In der Zwischenzeit für die Kartoffelcreme Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Schalotte, dem Knoblauch und dem Gemüsefond in eine kleine Kasserolle geben. Mit Salz, Muskatnuss und Majoran würzen. Aufkochen und langsam weichkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab durchmixen. Durch ein feines Sieb passieren und das Obers vorsichtig unterheben.

Kartoffelcreme auf Tellern verteilen, mit dem Karpfen im Krautmantel belegen und mit Majoranzweigen garnieren.

Zutaten

- 4 geschröpfte Karpfenfilets à 150 g
- Salz
- Zitronensaft
- 1 Lauchstange
- 1 rote Zwiebel
- 4 Weißkrautblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL edelsüßes Kotányi Paprikapulver
- Kotányi Pfeffer
- 1 gewässertes Schweinsnetz
- Pflanzenöl zum Braten
- 2 mehlige Kartoffel
- 1 klein geschnittene Schalotte
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- etwas Gemüsefond
- Kotányi Muskatnuss
- Kotányi Majoran
- 2 EL geschlagenes Obers
- Majoranzweige für die Garnitur