Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Gebackener Waldviertler Karpfen

Hauptspeise Fischgerichte Österreichisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Haut in kurzen Abständen einschneiden, Karpfenfilet in ca. 6 cm breite Stücke portionieren. Kräftig salzen, auch in den Schnittstellen, in Mehl, verschlagenen Eiern und Semmelbröseln panieren.
In heißem Butterschmalz schwimmend beidseitig langsam goldbraun backen (ca. 13 Minuten).
Aus dem Fett heben, mit Küchenkrepp abtupfen und mit Zitronenspalten sowie Petersilie garniert anrichten.
Als Beilage empfehlen wir Vogerlsalat und Erdäpfel.

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 800 g Karpfenfilets
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Zitronensaft
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Zitronenspalten und Petersilie zum Garnieren