

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Andreas Wojta

Gebackener Karpfen mit Erdäpfelsalat

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Karpfenfilets à 400 g, 2 EL Zitronensaft, 1 EL gehackte Petersilie, Mehl, Ei und Brösel zum Panieren, Öl zum Backen, Salz

Für den Erdäpfelsalat: 300 g festkochende Erdäpfel, 1 rote Zwiebel, Tafelessig, 1 kleiner Bund Schnittlauch, lauwarmes Wasser, Zucker, Salz.

Zubereitung

Die Karpfenfilets in gewünschte Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit Salz würzen. Karpfenfilets in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren. In einer Pfanne in reichlich heißem Fett schwimmend goldgelb backen.

Für den Salat Erdäpfel weich kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Schnittlauch klein schneiden. Lauwarmes Wasser, Zucker, Salz, Essig und Zwiebel über die Erdäpfel gießen und gut durchmengen.

Der Erdäpfelsalat sollte eine nicht zu flüssige, aber auch nicht zu pappige, Konsistenz aufweisen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit dem Karpfen servieren.