

Karpfen serbisch

Zutaten

200 g Steinpilze
1/2 weiße Zwiebel
250 ml Schlagobers
125 ml Weißwein
100 g Butter
30 g geriebener Parmesan
50 ml Olivenöl
200 g Fregola Sarda (oder Penne oder Gnocchi)
200 g Kalbsfilet
Rosmarin
Lorbeer
Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Chimichurri:

Petersilie, Dill und Chili grob hacken.

Anschließend Öl in einen Mixtopf, die restlichen Zutaten dazu geben und mixen.

Nicht zu lange, es sollte keine Creme entstehen.

In einem Schraubglas abfüllen.

Auf der Oberfläche sollte immer etwas Olivenöl sein. Hält sich im Kühlschrank 2-3 Monat.

Aioli:

Knoblauch fein hacken mit der Milch und den Zesten der Limette in einen Becher füllen.

Salz und Pfeffer aus der Mühle dazu. Das Öl langsam wie bei einer Mayonnaise mit einem Stabmixer

Aufziehen. Zum Schluss den Saft der Limette dazu.

In eine Spritzflasche (Spritzsack) abfüllen.

Paprikaragout:

Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden, ca. 5 mm.

Öl in einem Topf erhitzen und glasig anschwitzen. Kurz vor dem Ablöschen Knoblauch mit anschwitzen.

Etwas Hitze wegnehmen den Curry und Paprikapulver dazu, zügig mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einreduzieren. Die restlichen Zutaten dazu und ca. 20 min sanft köcheln lassen.

Zum Schluss vom Feuer nehmen und die Butter einrühren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Karpfen:

Die Filets säubern, Fettränder wegschneiden.

mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

In ca. 60 gr. Große Stücke schneiden.

Würzen mit Zitrone, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle

Schön in die Lamellen einreiben.

Rapsöl auf 180 Grad erhitzen, in Zwischenzeit die portionierten

Karpfenstücke in der Erdäpfelstärke wenden, auch in die Lamellen.

Pankobrösel leicht darüber streuen und mit Gefühl andrücken.

Im Rapsöl goldgelb ausbacken.

Auf einem Küchenpapier abtupfen und leicht salzen.

Sofort anrichten.

Salzerdäpfel

Erdäpfel geschält und geviertelt in leichtem Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt garkochen.

Sobald die Erdäpfel fertig sind das Wasser abgießen, sodass ein kleiner Rest Flüssigkeit im Topf bleibt.

Ca. 4-5 EL das Butterflockerl unterrühren. Fertig.

Anrichten

Das Paprika-Bohnenragout in der Tellermitte anrichten. Aioli aus der Quetschflasche oder Spritzsack

Linienförmig darüber spritzen. Den Karpfen zentral anrichten mit einer Spalte Zitrone.

Die Salzerdäpfel rundherum drapieren.

Finalisiert wird unser Karpfen mit einem TL Chimichurri, einfach über das ganze Gericht kreisförmig verteilen.

Fertig.

Guten Appetit.