

Am Herd steht: Michael Kahr, Küchenchef im Gasthaus Hirtenfelder, Windisch-Minihof 100, 8384 Minihof Liebau, Tel: 03329/2202, mail: gasthaus@hirtenfelder.at

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Krumbirnsalat (Erdäpfel)

Erdäpfelsalat:

1 kg Erdäpfel (festkochend)

2 gelbe Zwiebel

1 rote Zwiebel

80 ml Apfelessig

100 ml Neutrales Pflanzenöl

100 ml Rindssuppe (Vegane Alternative: Gemüsefond)

2 EL Dijonsenf

1 EL Honig (Vegane Alternative: Birkenzucker)

Salz, Pfeffer, Petersilie, Kümmel ganz, Majoran,

Die Zubereitung:

Die Erdäpfel gut waschen und in den Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Kochwasser mit Salz, Majoran und Kümmel würzen. Damit bekommen die Erdäpfel beim Kochen schon einen guten Geschmack. Je nach Größe garkochen, abseihen, abkühlen lassen und danach schälen. In Scheiben schneiden (bladdln) und in eine große Schüssel geben.

Gelbe und rote Zwiebel schälen, fein hacken. Die Zwiebeln nicht vermischen. In einem Kochtopf die gelbe Zwiebel mit Öl leicht glasig anschwitzen. Mit Essig und Rindssuppe (Gemüsefond) aufgießen. Mit Salz, Senf, Pfeffer und Honig (Birkenzucker) abschmecken. Mit einem Mixstab kurz anmischen, damit eine homogene Marinade entsteht.

Die Marinade noch heiß über die Erdäpfel gießen und vorsichtig vermengen, damit die Erdäpfel gleichmäßig überzogen sind. Mit Petersilie und roten Zwiebeln vermischen. Den Salat kurz ziehen lassen und vor dem Servieren nochmals nach Belieben abschmecken.

Karpfen:

1 Stk Karpfen ganz (ca 2,5 kg) oder 2 Karpfenfilets

100 g griffiges Mehl

2 Eier

50 ml Milch

150 g Semmelbrösel

1 Zitrone

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Öl zum Frittieren

Die Zubereitung:

Karpfen waschen, filetieren und schröpfen. Karkassen gut wässern und für Fischfond oder Fischsuppe verwenden.

Karpfenfilets abspülen und trocken tupfen. In Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. In drei separate Schüsseln das Mehl, die mit Milch verquirlten Eier und die Semmelbrösel geben.

Karpfenstreifen zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und schließlich in die Panierbrösel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Karpfenstreifen bei mittlerer Hitze goldbraun frittieren. Karpfenstreifen abtropfen und servieren. Mit einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren garnieren.