Frittierte Karpfen-Steaks

Karpfen hat leider nicht das beste Image, dabei ist er ein wirklich toller Speisefisch. Vielleicht kann das Rezept für frittierte Karpfen-Steaks die letzten Zweifel beseitigen?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

400 g	Karpfen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Mehl
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für frittierte Karpfen-Steaks die Fisch-Steaks kräftig salzen und pfeffern. Rundherum in Mehl wälzen. Reichlich Öl in einem großen Topf erhitzen.

2. Den Fisch darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten ausbacken. Herausnehmen, ggf. mit etwas Küchenpapier abtupfen, und sofort servieren.

Tipp

Am besten schmecken frittierte Karpfen-Steaks mit einem pikanten Kartoffelsalat und Blatt- oder Gurkensalat.