Gebackener Karpfen

Ein traditionelles Rezept aus Niederösterreich: Gebackener Karpfen wird gerne im Winter serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

800 g	Karpfen
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
160 g	Semmelbrösel
400 ml	Pflanzenöl
100 g	Butterschmalz
Nach Belieben	Zitronenspalten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den gebackenen Karpfen bei den Karpfenfilets mit einer Küchenpinzette die Gräten entfernen. In eine flache Schale legen und mit Zitronensaft beträufeln. Knoblauchzehen schälen und mit einem Messerrücken zerdrücken. Auf jedes Fischfilet eine zerdrückte Knoblauchzehe legen und zugedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Knoblauchzehen entfernen und die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Die Karpfenfilets zuerst in Mehl wälzen, dann durch die Eier ziehen und schließlich rundherum in den Semmelbröseln wenden. Die Panade mit einer Gabel andrücken.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Butterschmalz dazugeben und zerlassen. Karpfenfilets darin auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit

Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Tipp

Traditionell wird gebackener Karpfen zusammen mit Petersilerdäpfel und Blattsalat serviert.