Gebackener Weihnachtskarpfen

Ein gebackener Karpfen gehört in vielen österreichischen Familien traditionell zum Weihnachtsfest. Außen goldbraun und knusprig gebacken, innen zart, so schmeckt der Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

800 g	Karpfenfilets
	Salz
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Schuss	Vollmilch
150 g	Semmelbrösel
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Zuerst bereitest du die Karpfenfilets vor. Schneide sie mit einem scharfen Messer quer in kurzen Abständen von etwa 3 mm ein. Die Schnitte sollten bis knapp unter die Haut reichen. Dabei durchtrennst du die feinen Gräten entlang des Rückens und im Schwanzbereich, sodass sie beim Essen weniger störend sind. Anschließend teilst du die Filets in kleinere Stücke oder Streifen. Tupfe diese mit Küchenpapier trocken und salze sie kräftig. Achte darauf, auch die Einschnitte gut zu würzen.

2. Für die Panier stellst du drei Schalen bereit: eine mit Mehl, eine mit den zuvor mit Milch verquirlten Eiern und eine mit Semmelbröseln. Wende jedes Karpfenstück zuerst im Mehl, ziehe es anschließend durch die Eiermilch und bedecke es zum Schluss rundum mit Semmelbröseln.

3. Erhitze in einer großen Pfanne ausreichend Öl, sodass die Fischstücke darin schwimmen können. Backe den panierten Weihnachtskarpfen bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten goldbraun. Achte darauf, dass die Panier schön knusprig wird und der Fisch gleichmäßig durchgart.

4. Hebe die Karpfenstücke vorsichtig aus dem heißen Fett und lasse sie auf Küchenpapier abtropfen. Richte den **gebackenen Weihnachtskarpfen** anschließend mit Zitronenspalten und frischer Petersilie an.

Tipp

Besonders gut passt klassischer Kartoffelsalat zum gebackenen Weihnachtskarpfen. Auch Petersilienerdäpfel oder ein frischer Blattsalat sind beliebte Beilagen für den panierten Karpfen.