Gebratenes Karpfenfilet

Wie wäre mal ein gebratenes Karpfenfilet? Der Fisch, der früher traditionell an Weihnachten verzehrt wurde, wird in diesem Rezept mit frischer Knoblauchbutter angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Karpfenfilets
150 g	Butterschmalz (oder Öl)
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Paprikapulver
50 g	Mehl (zum Wälzen)

Für die Knoblauchbutter

50 g	Butter
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für gebratenes Karpfenfilet zuerst die Knoblauchbutter herstellen. Dazu den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durchpressen. Die Butter schaumig rühren und mit dem Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Knoblauchbutter entweder in einen Spritzsack füllen und dekorativ kleine Butter-Kleckse auf eine Folie spritzen oder aber die Butter zu einer Rolle formen und in Alufolie einwickeln. In beiden Fällen bis zum Servieren kalt stellen.

3. In der Zwischenzeit das Karpfenfilet ohne die Hauptgräten an der Hautseite mehrmals im Abstand von 0,5 cm einschneiden. Das Paprikapulver mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver

mischen und den Fisch damit einreiben. Dann rundherum in Mehl wälzen.

4. Butterschmalz (oder Öl) in einer großen Pfanne erhitzen und das Fischfilet mit der Innenseite nach unten anbraten. Nach ca. 5-7 Minuten wenden und auf der anderen Seite fertig braten. Herausnehmen, mit Knoblauchbutter anrichten und servieren.

Tipp

Ein gebratenes Karpfenfilet schmeckt wunderbar mit einem frischen Kartoffelsalat.