



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 80 g Karpfenfilets (Fisch)
- 2 Stk. Lauch
- 80 g Erdäpfel
- 125 g Creme fraiche
- 2 Stk. Eier
- 125 ml Weißwein
geriebener Kren
- 15 dag Butter
Zitronensaft
Salz
Pfeffer, gemahlen
Cherrytomaten

Mein persönlicher Tipp

Für dieses Rezept ist auch jedes andere Fischfilet geeignet.:

Eva Ulram

Referentin für Ernährung in Neusiedl am See

Quellen:

- Eva Ulram: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Karpfenfilet in Erdäpfel-Krenkruste auf Lauchgemüse

Zubereitung

Karpfenfilet in Erdäpfel-Krenkruste

- Zutaten (für 4 Portionen): 80 dag Karpfenfilet geschuppt und entgrätet, 80 dag Erdäpfel roh und geschält, 2 ganze Eier, Kren gerissen, Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer
- Karpfenfilet in ca. 10 dag schwere Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.
- Erdäpfel im rohen Zustand reißen, salzen und mit der Hand oder in einem Sieb ausdrücken.
- Die gerissenen Erdäpfel mit 2 Eiern und Kren nach Geschmack verrühren.
- Die Karpfenfilets in Mehl wenden und in die Erdäpfelmasse einpacken.
- In einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig goldgelb anbraten und anschließend im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten bei 150 Grad garen.

Lauchgemüse

- Zutaten (für 4 Portionen): 2 Stk. Lauch, 1 Becher Creme fraiche, 1/8 l Weißwein, Salz, Pfeffer und Butter
- Lauch der Länge nach schneiden (=julienne) und waschen.
- In Butter andünsten mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Creme fraiche binden und mit Weißwein abschmecken.

Anrichten

- Das Lauchbeet in die Mitte des Tellers geben, das Karpfenfilet darauf legen und mit gebratenen Cocktailtomaten servieren.