

Rezepte

Aus Karpfen:

Karpfenchips

Zutaten: Salz, Pfeffer, Mehl,

Karpfenfilet gehäutet

Filet in Chips große Stücke schneiden

Etwas salzen und pfeffern

in Mehl melieren

in der Fritteuse rausbacken

Karpfen in Kartoffelkruste

Zutaten: 4 Karpfenfilet eingeschnitten mit oder ohne Haut

Salz, Pfeffer, Muskat

4 Kartoffeln roh und grob geraspelt

20 g Mehl

2 Eiweiß

Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Karpfenfilet mit Salz und Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Kartoffeln raspeln, Filet in Mehl und dann in leicht

aufgeschlagenen Eiweiß wenden. Anschließend mit

Kartoffelraspeln beidseitig belegen und darauf achten, dass die

Kartoffelhülle nicht zu dick ist. Öl in der Pfanne erhitzen und die

Filets knusprig braun ausbacken

Dieses Rezept eignet sich für jeden Fisch

Empfohlene Beilagen

Rösties und grüner Salat

Karpfen geräuchert:
hier kann man auch jeden anderen Fisch verwenden
unser Rezept:

Vorbereitung der Salzlake:

1 Liter Wasser

60 – 85 Gramm Salz je nach Fettgehalt vom Fisch

1/2 Liter Wasser erhitzen, Kräuter nach Wahl hinzufügen

z.B. Wacholderbeeren, Rosmarin, Lorbeerblätter, nach belieben
zur Salzlake hinzufügen

Karpfenfilet mit Haut

Fisch muss mit der Lake bedeckt sein

12 – 18 Stunden durchziehen lassen

trocken tupfen und räuchern