

Gebackener Karpfen

[Hauptspeise](#)[Fischgerichte](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Das Karpfenfilet in etwa 4 cm breite Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. In Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, die Fischstücke darin beidseitig kurz frittieren. Butter zugeben und den Karpfen knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu passt ein frischer Vogerlsalat mit einem fruchtigen Zitronendressing.



ZUTATEN

600 g Karpfenfilet

etwas Salz

etwas Pfeffer

Saft von einer halben Zitrone

100 g Mehl

1 Ei, mit 2 EL Milch verrührt

100 g Bröseln

250 ml Rapsöl

2 EL Butter
Zitronenscheiben für die Garnitur