

Nah&Frisch

Professional

Gebackener Waldviertler Karpfen

Hauptspeise

Fischgerichte

Österreichisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Haut in kurzen Abständen einschneiden, Karpfenfilet in ca. 6 cm breite Stücke portionieren. Kräftig salzen, auch in den Schnittstellen, in Mehl, verschlagenen Eiern und Semmelbröseln panieren.

In heißem Butterschmalz schwimmend beidseitig langsam goldbraun backen (ca. 13 Minuten).

Aus dem Fett heben, mit Küchentuch abtupfen und mit Zitronenspalten sowie Petersilie garniert anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Vogerlsalat und Erdäpfel.



Zutaten 

Zutaten für 4 Personen

800 g Karpfenfilets

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Zitronensaft

100 g Mehl

2 Eier

150 g Semmelbrösel

Butterschmalz zum Ausbacken

Zitronenspalten und Petersilie zum Garnieren