

Gebackener Karpfen mit Petersilienkartoffeln

Zutaten:

1 kg Karpfenfilet küchenfertig
3 Eier,
50 Gramm Weizenmehl
100 Gramm Paniermehl
Pfeffer, Salz, Zitrone
Butterschmalz
100 Gramm Butter
1 Bund Petersilie glatt
1 kg. Kartoffeln geschält

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Karpfenfilets waschen säuern und Salzen 15 Min ziehen lassen. Karpfen in Mehl wenden anschließend in Ei und Paniermehl wenden. Die panierten Filets in heißem Butterschmalz ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Petersilie waschen Trockenschleudern und fein hacken.

Die Butter aufschäumen lassen Petersilie zugeben und mit den Kartoffeln vermischen. Dazu passt grüner Salat und Sahnemeerrettich.

Kochrezept von Peter Pößnecker aus Schortens vom 21.08.2009, weitere Rezepte unter: www.amc-handelsvertretung-schortens.de