

Fränkisches Karpfen-Filet, Kartoffel-Salat und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Karpfenfilet:

2 Karpfenfilet à ca.300 g	150 g grobes Weizenmehl	150 g Weizengries
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Flasche dunkles Bier	500 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

4 mittelgroße Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g Speckwürfel
Gemüsefond	Apfelessig	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer
Muskatnuss,	mittelscharfen Senf	

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	100 ml Orangensaft	100 ml Apfelessig
100 ml Olivenöl	Zucker	Salz

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln schälen, vierteln, und in kochendem Salzwasser gar kochen. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Öl und Orangensaft zu einem Dressing anrühre und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Dressing kurz vorm Servieren unter den Feldsalat heben. Kartoffeln kurz auskühlen lassen, in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gemüsefond, Essig und Öl in einem kleinen Topf aufkochen, Senf einrühren und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Etwas Muskatnuss einreiben. Kartoffelscheiben unterheben. Zwiebel häuten, fein hacken und ebenfalls unterheben. Karpfenfilet waschen und trocken tupfen. Bier in eine flache Schüssel geben und das Karpfenfilet darin wenden, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller Mehl und Gries mischen und das Filet darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das panierte Karpfenfilet darin goldbraun braten. Petersilie von den Stielen zupfen, grob hacken und unter den Kartoffelsalat heben. Zitrone in Scheiben schneiden. Fränkisches Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Feldsalat auf Tellern anrichten, das Krapfenfilet mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

Günter Kurz am 28. November 2016