



AISCHGRÜNDER KARPFFEN G.G.A.

Überbackener Karpfen



UNSER TIPP:

Die Garzeit richtet sich immer nach der Dicke der Filets und dem verwendeten Ofen.

Am besten mit etwas Friséesalat und lauwarmem Kartoffelsalat servieren.

ZUTATEN:

4 Filets vom Aischgründer Karpfen
g.g.A.
125 g Butter, zimmerwarm
3 Eier
1 TL Senf, mittelscharf
80 g Semmelbrösel
1 EL Kapern, gehackt
1 Sardellenfilet, zerdrückt
Ca. 8 Stück getrocknete Tomaten in Öl,
klein gewürfelt
40 g Kräuter, gehackt (Schnittlauch,
Kerbel, Dill, Petersilie)
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Karpfenfilets einschneiden, den Bauchlappen abnehmen, die Haut davon abziehen und den Bauch in kleine Würfel schneiden.

In der Küchenmaschine die Butter schaumig schlagen, nach und nach die Eier einarbeiten. Die restlichen Zutaten unterheben und auf die Filets verteilen. Die Filets auf der Hautseite kurz anbraten und in der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze auf der obersten Schiene goldgelb und knusprig braten.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck