

Currybarsch (oder -Zander)

Die Barschfilets fünf Minuten lang säuern. Dann mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und nur leicht pfeffern. 2 TL Curry mit 2 Eiern verrühren. Die Barsche nun im Ei-Curry wenden. Anschließend gründlich mehlen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin ohne Deckel je Seite ca. 5 bis 8 Minuten braten.

Und dazu:

- **Variante 1:** 2 hart gekochte Eier klein hacken, mit kleingehackter Petersilie 1 Minute lang in der heißen Butter schwenken und dann alles über die Filets gießen.

- **Variante 2:** 100 g Ketchup, 100 g Remoulade, 2 klein gehackte Knoblauchzehen, 1 Schuss Tabasco, klein geschnittenen Dill und Petersilie vermengen, kurz in der Mikrowelle erhitzen und über die Barsch-/Zanderfilets geben.

Karpfen mit Kartoffeln u. Speck

1 küchenfertiger Karpfen ohne Kopf (1kg)

1 Zitrone (Saft)

1 kg Kartoffeln, Salz

2 Zwiebeln

50g durchwachsener Speck

200g rote Paprikaschoten

2 EL Öl, weiser Pfeffer aus der Mühle Paprika rosenscharf

300ml trockner Weiswein

Karpfen längs der Rückenseite spalten. Die hälften quer teilen, abbrausen, abtrocknen und mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffeln schälen, waschen vierteln, in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren und abgießen. Zwiebeln schälen und samt Speck würfeln. Paprika putzen und zerschneiden. Öl im Bräter erhitzen. Speck und Kartoffeln darin goldbraun braten. Zwiebeln und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Karpfen mit Gewürzen einreiben und auf das Gemüse legen (Hautseite nach oben). Wein angießen und alles in etwa 15 min. im 200 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 3) garen.

Wer Fehler findet der behält sie für sich.