

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, weisser Pfeffer aus der Mühle Paprika rosenscharf

300ml trockner Weisswein

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.

Karpfen in Bierteig

Zutaten:

0,8 - 1 kg Karpfenstücke oder Filet, 1/4 helles Bier, Vollmehl (nach Augenmaß), 1 Ei, Zitronensaft, Salz, Frittierfett: Kokosfett oder Sojaöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Den Karpfen unter kaltem Wasser waschen, in portionsgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Zitronensaft einreiben und 1/2 Stunden ziehen lassen.

Das Ei mit Salz und Bier aufschlagen, das Mehl löffelweise einschlagen, und 1 Stunde quellen lassen. Ist der Teig dick geworden, noch etwas Bier einsprudeln. Die Karpfenstücke abtrocknen, durch den Teig ziehen und sofort im heißen Fett knusprig braten, herausnehmen und Öl gut abtropfen lassen. Beim Frittieren wird ein Großteil der Kräten mürbe und "verschwindet" so.

Beilage: Erdäpfel oder Sellerie Salat!