

## Rezept

# Knuspriger Karpfen mit Dillgurken

Ein Rezept von Knuspriger Karpfen mit Dillgurken, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>650 g</b> Karpfenfilet ohne Haut	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>140 g</b> Mehl	<b>120 ml</b> Weißwein (ersatzweise Bier)
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 Prise</b> Fenchelsamen
Meersalz (z.B. Fleur de Sel)	150-200 g Butterschmalz
schwarzer Pfeffer	<b>4</b> Bio-Zitronenecken zum Servieren
<b>1</b> Salatgurke (400 g)	<b>1</b> Frühlingszwiebel (50 g)
4-5 Stängel Dill	<b>100 g</b> saure Sahne
<b>100 g</b> Crème fraîche	<b>50 g</b> Naturjoghurt
<b>2</b> Prisen brauner Zucker	<b>1</b> Spritzer Zitronensaft
Salz	Fischpinzette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Fisch kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Eventuell verbliebene Gräten mit der Pinzette entfernen. Das Filet in 8 Stücke schneiden. Für den Backteig die Eier trennen. Mehl, Eigelbe, Wein, Olivenöl und Fenchelsamen zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 10 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Dillgurken die Gurke waschen und streifig schälen. Die Gurke längs halbieren und die Kerne herauschaben. Die Hälften in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken.
3. Die saure Sahne mit Crème fraîche und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Gurken unterheben und etwa 15 Min. ziehen lassen.
4. Die Eiweiße mit 1 Prise Meersalz steif schlagen. Den Backteig durchrühren und den Eischnee behutsam unterziehen. Das Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen. Die Karpfenfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen. Nacheinander in den Teig tauchen, am Schüsselrand etwas abstreifen und vorsichtig in das heiße Schmalz legen. Die Filets bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Min. braten. Dann bei schwacher Hitze 4 Min. weitergaren. Dabei gelegentlich wenden und mit dem heißen Bratfett begießen.
5. Den Fisch aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frühlingszwiebel und Dill in die Gurkensauce rühren. Die Karpfenfilets mit den Dillgurken und den Zitronenecken servieren. Als Beilage schmecken kleine Butterkartoffeln oder Kartoffel-Endivien-Salat.