

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 26.11.2017



In Bierteig gebackener Karpfen mit Kartoffelrisotto



Zutaten für 4 Portionen

700 g Karpfenfilet
400 g große mehligk. Kartoffeln
100 g Mehl
150 g Frühstücksspeck
50 g Parmesan
2 Eier
1 Zitrone
½ Zwiebel
200 ml Bier
200 ml Geflügelbrühe
Thymian
Olivenöl
Weißwein
1 Butterflocke
Salz, Pfeffer

Kochutensilien

Schneebesen
2 Pfannen
Küchenkrepp
2 Schüsseln
Topf
Kartoffelschäler

Eigene Notizen

Zubereitung

Karpfenfilet von Gräten befreien und in Lamellen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und zur Seite stellen.



Kartoffeln schälen und in längliche Würfel schneiden.

Geflügelbrühe aufsetzen.

Zwiebel schälen und würfeln.

Mehl in einer Schüssel mit Salz und Bier zu einem glatten Teig mit Schneebesen verrühren.

Eier trennen. Eigelb unter den Bierteig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.



Karpfentranchen mit Speck einrollen.



Zwiebel glasig anschwitzen, Kartoffeln hinzugeben, mit Weißwein ablöschen.

Mit Brühe soweit auffüllen, dass die Kartoffeln gerade so bedeckt sind. Abgedeckt ziehen lassen, ab und an rühren.

Karpfen mehlieren, in Bierteig tauchen und von beiden Seiten im heißen Öl ausbacken.



Karpfen auf Küchenkrepp abtupfen, im Ofen bei 100 °C warm stellen und ziehen lassen.

Parmesan, Butter und Thymianblätter unter das Kartoffelrisotto rühren.