



## Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 05.02.2025

### Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffel-Schnittlauchsalat

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Fisch:

500 g Karpfenfilet mit Haut - alternativ anders Fischfilet ohne Haut  
etwas Salz  
etwas Zucker  
0,5 EL Backpulver  
140 g Weizenmehl  
130 g Reismehl  
Chiliflocken  
400 ml Bier, nach Belieben  
1 l Frittieröl zum Ausbacken, ca.  
etwas Mehl zum Wenden

##### Für den Kartoffel-Schnittlauchsalat

300 g Kartoffeln (festkochend)  
200 g Kartoffeln (mehligkochend)  
etwas Salz  
0,5 Bund Schnittlauch  
2 Zwiebeln  
1 TL Senf  
150 ml Fleischbrühe, heiß  
3 EL Balsamessig, hell  
etwas Pfeffer  
3 EL Rapsöl  
Für die Butter-Mayonnaise  
150 g Butter  
1 EL Senf  
2 Eigelb (extrafrisch; Kl. M; Zimmertemperatur)  
2 EL Zitronensaft, ca.  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

#### Zubereitung:

- 1. Die Fischfilets** mit der Haut trockentupfen und in Stück schneiden. Filets mit Salz und Zucker von beiden Seiten würzen. Zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen (durch das Würzen mit Zucker und Salz und das Ziehen lassen im Kühlschrank wird der Fisch fester und schmackhafter).
- 2. Für den Kartoffelsalat** die Kartoffeln gründlich abbürsten. Jeweils getrennt mit Salzwasser bedeckt in einem Topf aufkochen und garen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
- Zwiebeln abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Senf, heiße Fleischbrühe, Essig, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
- Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und noch heiß abziehen. Die mehligkochenden Kartoffeln grob stampfen. Festkochende Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Beide Kartoffelsorten zum Dressing in die Schüssel geben und alles vorsichtig vermischen.
- Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken, abschließend das Öl und den Schnittlauch unterrühren.
- 6. Für die Mayonnaise** Butter auf dem Herd bei niedrigster Stufe schmelzen und etwa handwarm abkühlen lassen.



7. **Für den Ausbackteig** Weizen-, Reismehl, Backpulver, Salz und Chiliflocken in eine Rührschüssel geben und trocken vermengen. Das Bier zugießen, alles zu einem glatten Teig verrühren. Kurz beiseitestellen.
8. **Für die Mayonnaise** Senf und Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. 1 Spritzer Limettensaft hinzufügen. Dann unter kräftigem Schlagen mit einem Schneebesen tröpfchenweise die noch flüssige Butter unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9. Mayonnaise mit Pfeffer, Salz und gegebenenfalls weiterem Limettensaft abschmecken und verfeinern.
10. **Für den Fisch** Frittierfett z. B. in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 160 Grad erhitzen.
11. Die Fischfilets trocken tupfen und zunächst von beiden Seiten in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Filetstücke dann vorsichtig durch den Backteig ziehen.
12. Die Filets einzeln vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen, kurz frittieren, dann wenden. Nun unter ständigem Bewegen knusprig und goldbraun ausbacken.
13. Karpfenstücke herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
14. Kartoffelsalat nochmals abschmecken. Kartoffelsalat, Karpfenfiletstücke und Mayonnaise anrichten und servieren.

**Tipp:** Für die Mayonnaise ist es absolut entscheidend, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Dazu alle Zutaten inklusive der flüssigen Butter bei Raumtemperatur etwas stehen lassen. Das übrige Eiweiß, z. B. einfrieren oder z. B. für Rührei, Pfannkuchen etc. verwenden.