

Gebackener Karpfen mit Meerrettich-Crème-fraîche und Sellerie-Sesam-Salat

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/gebackener-karpfen-mit-meerrettich-crème-fraîche-und-sellerie-sesam-salat/

Zutaten für 4 Personen

Für den Karpfen:

- 400 g Karpfenfilets, geschöpft (sieht aus, als wäre es durch einen Steaker gelassen worden)
- 250 g Butterschmalz
- 5 EL Mehl
- 3 EL Weizenstärke
- 1 Prise Backpulver
- ca. 0,2 Liter kaltes Mineralwasser
- Salz

Für den Sellerie-Salat:

- ½ Kopf Knollensellerie
- 1 EL Sesamöl, geröstet
- 1 – 2 Zitronen
- 0,1 Liter kaltgepresstes Rapsöl
- Meersalz

Außerdem:

- 2 EL Sesamsamen (geschält)
- 4 Zweige Blattpetersilie
- 1 EL Crème fraîche
- 2 EL Sahnemeerrettich
- Meersalz
- Zucker
- 1/8 Stange Meerrettich, frisch
- 1 Zitrone

Zubereitung:

Für den Karpfen 3 EL Mehl, Stärke und Backpulver mit kaltem, spritzigem Mineralwasser zu einem sämigen Teig anrühren und mit einer Prise Salz würzen. Butterschmalz in einem flachen Topf erhitzen.

Den Karpfen in fingerdicke Streifen schneiden, im restlichen Mehl wenden, durch den Backteig ziehen und im heißen Butterschmalz ausbacken, bis er goldbraun ist. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den Sellerie schälen. Zuerst in 2 mm dicke Scheiben, dann in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Selleriestreifen kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. In eine große Glasschüssel füllen und noch warm mit Zitronensaft und -abrieb, kaltgepresstem Rapsöl, geröstetem Sesamöl und einer Prise Salz marinieren.

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und dazugeben. Die Petersilienblätter fein hacken und unter den Sellerie-Salat heben. Nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Crème fraîche mit Sahnemeerrettich glattrühren und ggf. mit Saft und Abrieb 1 Zitrone abschmecken. Den Meerrettich schälen und fein reiben.

Zum Anrichten den Sellerie-Salat mittig auf einen Teller geben, den gebackenen Karpfen darauf setzen und die Meerrettich-Crème-fraîche in Nocken an die Seiten geben. Etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber streuen.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Kerners Köche vom 20.5.2017