

## Aufgegabelt | Gebackenes Karpfenfilet mit Sellerie-Sesam-Salat



### Rezept für 2 Personen:

#### Zutaten:

- 2 Stk. Karpfenfilets, mit Haut, geschöpft
- 1/2 Knolle Sellerie
- 1 Stengel Zitronengras
- 1 Schote Chili, rot, klein
- 20 g Ingwer
- 1 Stk. Zitrone
- 3-4 EL Sesamöl, geröstet
- 5 EL Mehl
- 4 EL Stärke
- 1 Prise Backpulver
- Mineralwasser, spritzig
- Salz
- Butterschmalz (zum Frittieren)

#### Zubereitung:

Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen und in einen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser geben. Selleriestreifen zugeben und aufkochen. Chilischote längs einritzen und kurz zum Sellerie in den Topf geben. Anschließend aus dem Topf nehmen (am Besten durch ein Sieb schütten), in eine Schüssel geben und Zitronengras sowie Chili entfernen.

1 TL frisch geriebenen Ingwer, etwas Zitronenabrieb, einige Spritzer Zitronensaft und geröstetes Sesamöl gut vermengen, mit etwas Salz abschmecken und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Mehl, Stärke, eine Prise Backpulver sowie Salz vermischen und spritziges Mineralwasser einrühren, bis der Tempurateig die Konsistenz einer dickeren Kartoffelsuppe hat.

Die Karpfenfilets (samt Haut) in ca. 1cm breite Streifen schneiden, mit einer kleinen Prise Salz würzen, leicht mit Mehl bestäuben, durch den Tempurateig ziehen und in einem Topf mit heißem Butterschmalz schwimmend frittieren. Anschließend aus dem Topf nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Sellerie-Salat auf zwei Tellern verteilen und die gebackenen Karpfenstreifen darauf anrichten.