

Karpfen gebacken im Bierteig

Der Bierteig schützt das Fischfleisch rundherum, so daß es in der Hülle sanft im eigenen Saft garen kann. Der Karpfen bleibt saftig, der Eigengeschmack wird bewahrt. Der knusprige goldbraune Teigmantel gibt dazu noch eine besondere geschmackliche Note. Zum Ausbacken in Bierteig verwendet man am besten Karpfenfilet in Stücken.

Zutaten für 4-6 Portionen:

1-1,5 kg Karpfenfilet, eingeschnitten
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

... für den Bierteig

250 g Mehl
1/4 l dunkles oder helles Bier
2 Eier
Salz
2 Eiweiß gut gekühlt

... zum Ausbacken:

Butterschmalz oder hoch erhitzbares Pflanzenfett (Frittierfett)
Zitronenachtel zum Garnieren

Zubereitung:

Die eingeschnittenen Karpfenfilets in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft marinieren, pfeffern und salzen. Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Bier, Eier und Salz sorgfältig darunterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 15-20 Minuten ruhen lassen. Nochmals kräftig durchrühren. Das Eiweiß nicht zu steif schlagen, mit einem Holzlöffel locker unter den Teig ziehen. Der Teig darf nicht zu flüssig sein, er bildet sonst beim Frittieren keine durchgehende Hülle um die Fischstücke. Das Ausbackfett schon bevor der Teig fertig ist, auf 180° C erhitzen. Die Filetstücke evtl. mit Küchenkrepp trockentupfen. Einzeln mit einer Gabel in den Teig tauchen und im Teig wenden, bis die Stücke rundum bedeckt sind. Mit der Gabel oder den Fingern aus dem Teig heben, etwas abtropfen lassen und ins heiße Fett geben. Die Karpfenstücke solange frittieren, bis sie goldgelb und knusprig sind. Die Fischstücke herausnehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Zitronenachteln garnieren und sofort servieren. Als Beilagen eignen sich Kartoffelsalat, grüner Salat oder gemischter Salat.