

Karpfen im Pfannkuchenteig

Für das Rezept eignet sich am besten eingeschnittenes Karpfenfilet.

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Karpfenfilet

... für den Pfannkuchenteig:

250 g Mehl

Salz

3 Eier

1/2l Milch

... zum Ausbacken:

feines Pflanzenöl

Zubereitung:

Zunächst den Teig anrühren:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Etwas Milch und die Eier von der Mitte aus nach und nach in das Mehl einrühren. Den Teig mit der restlichen Milch glattrühren und leicht salzen. Der Teig soll dicklich vom Löffel laufen. Das eingeschnittene Karpfenfilet in Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filetstücke oder Streifen einzeln in den Pfannkuchenteig tauchen und im Teig wenden. Kurz abtropfen, ins heiße Öl legen und auf beiden Seiten goldbraun braten. Als Beilagen eignen sich Blattsalate, gemischte Salate oder Kartoffelsalat.