

# Karpfen nach »Müllerin-Art«

Nach »Müllerin-Art«, das bedeutet für die Zubereitung nichts anderes als »in Müller's Mehl gewendet«. Fisch so vorbereitet bekommt beim Braten in der Pfanne eine schöne goldgelbe Kruste, das Fleisch bleibt zart und saftig! Wenn man Karpfen so zubereiten will, nimmt man Filets oder schneidet den Karpfen quer in 2-3 cm breite Tranchen.

## Zutaten für 1 Portion:

250-300 g eingeschnittenes Karpfenfilet  
oder Tranchen vom Karpfen  
Salz, Pfeffer  
2 EL Pflanzenöl  
30 g Butter  
Mehl zum Wenden  
Zitronenscheiben ohne Schale  
1 EL gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Karpfenfilet oder -tranchen mit Zitrone beträufelt einige Minuten marinieren. In der Pfanne das Öl erhitzen, die Karpfenstücke salzen, pfeffern, in Mehl wenden, sofort ins heiße Öl legen und bei starker Hitze 2-3 Minuten auf einer Seite braten. Die Hitze reduzieren, die Stücke wenden, das Öl abgießen und durch zerlassene Butter ersetzen. Bei reduzierter Hitze fertig braten. Die Karpfenstücke auf einen vorgewärmten Teller legen, die gehackte Petersilie kurz in der inzwischen leicht gebräunten Butter schwenken und an die Karpfenstücke gießen. Mit Zitronenscheiben ohne Schale garnieren. Als Beilage nimmt man Salz- oder Petersilienkartoffeln.