

Karpfenfilet „Müllerin Art“ auf knusprigem Lauch-Kartoffelnest, dazu Meerrettichschaumsahne und Gemüseperlen

Zutaten (für 4 Personen):

4 x Karpfenfilet a 180 gr.
1 Stange Lauch
4 mittelgroße Kartoffeln
1 große Karotte
1 mittelgroße Zucchini
1 Kohlrabi
30 gr. Mehl
40gr. Butter
600 gr. Fischfond
100 ml konzentrierter Gemüsefond
100- 200 ml Schlagsahne
3-4 Eßl. Tafelmeerrettich
Salz
Zucker
Dillzweige

Zubereitung:

Karpfenfilet: Vor dem Braten muss der Fisch völlig trocken sein. Er wird dann mit Zitrone beträufelt, gesalzen, in Mehl gewendet und in die mit dem Fett erhitze Pfanne gelegt. Durch ruckartige Rechts- oder Linksbewegung des Pfannenstiels bringt man den Pfanneninhalt zum Kreisen u. erreicht so eine gleichmäßige Bräunung der Bratseiten.

Lauch-Kartoffel-Nest: Lauch: Grüne Blattscheiden und Wurzeln abnehmen. Äußere Blatthülle entfernen, Pflanze längs durchschneiden. Hälften unter fließendem Wasser waschen, Wurzelenden schräg nach oben halten, damit der zwischen den Blattlagen haftende Sand wegschwemmen kann. Mit dem Messer die Scheiben in 3-4 cm lange Streifen schneiden • Kartoffeln: Geschälte, rund beschnittene Kartoffeln, mit Spezialhobel und entsprechender Messereinstellung in geriefte Scheiben schneiden. Nach jedem Schnitt die Kartoffel um 90 Grad drehen, dadurch bekommt man das Waffelmuster • Kartoffelscheiben (mit Waffelmuster) und Lauch gut trocknen, in ein Sieb für Nest legen und dann bei 130 bis 150 Grad blanchieren, auf ein Tuch legen. Kurz vor dem Servieren in heißer Fritüre bei 180 Grad goldgelb, knusprig frittieren. Vor dem Anrichten leicht salzen.

Gemüseperlen: Karotte: Kraut und Wurzeln der kugel- oder kreisförmigen Karotten abschneiden. Kalt waschen, sofort in stark kochendes Salzwasser schütten, 2 Min. blanchieren. Die gelockerte Haut durch schlagende Bewegungen mit stabilem Schneebesen von den Karotten abschlagen. Karotten abschütten, Hautteilchen unter fließendem Wasser rasch abspülen. Bei Möhren die äußere Schicht der walzenförmigen Wurzeln abschaben oder mit einem Sparschäler abschneiden. Möhren rasch abspülen und in entsprechende Stücke teilen. Kohlrabi-Blätter von den Knollen nehmen. Zarte Blätter auslesen, entstielen und zur Weiterverwendung aufheben. Knollen von Wurzelende zur Blattseite hin schälen, holzige Stellen abschneiden. Kohlrabi abspülen, in Stäbe oder Scheiben schneiden. Für Scheiben große Knollen zuvor halbieren, Zucchini waschen. Das verbliebene sechseckige Stielende abschneiden, junge, sehr kleine Früchte können ungeschält verwendet werden, größere enthalten Bitterstoffe in der Schale und sind deshalb zu schälen. Mit dem Kartoffelausbohrer die Karotte, den Kohlrabi und die Zucchini in Kugeln bohren. Die Kugeln in Butter anschwitzen und mit Fleischbrühe auffüllen und blanchieren.

Meerrettichschaumsahne: Butter in flachem Topf erhitzen, aufschäumen lassen. Mehl einstreuen und verrühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren etwa fünf Minuten farblos schwitzen lassen. Die kalte Fischbrühe und die kalte Gemüsebrühe aufgießen und bis zum Kochpunkt mit einem Schneebesen rühren ,dann den Tafelmeerrettich, Salz und Zucker zugeben. Danach lässt man die Sauce langsam auskochen, gibt die Schlagsahne dazu und rührt ab und zu um, damit sie nicht ansetzt, und entfernt aufsteigenden Schaum.