

Zwiebelkarpfen

Für diese Zubereitung nimmt man am besten eingeschnittenes Karpfenfilet. Man kann den Karpfen aber auch der Länge nach halbieren (spalten), von den Spalthälften Kopf und Schwanzflosse abtrennen und die verbleibenden Seitenteile quer in 2-3 Stücke zerteilen.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Karpfen mit je 1-1,5 kg,
gespalten oder filetiert
Salz, Pfeffer
Mehl zum Wenden
feines Pflanzenöl
30 g Butter
1- 2 Zwiebeln

... nach Belieben:

100 ml Fleischbrühe
2- 3 EL Creme-fraiche
oder süße Sahne

Zubereitung:

Das Karpfenfilet in 4-5 cm breite Stücke schneiden bzw. die Spalthälften wie oben beschrieben vorbereiten. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Stücke salzen, pfeffern, in Mehl wenden und sofort ins heiße Öl legen. Auf beiden Seiten 2-3 Minuten braten und warmstellen. Die Zwiebeln in Würfeln oder Ringen im Öl mit etwas Butter goldgelb rösten. Die Karpfenstücke auf die Zwiebeln legen und servieren.

Man kann auch die angerösteten Zwiebeln mit Fleischbrühe ablöschen, Creme-fraiche oder süße Sahne zugeben und den vorbereiteten Karpfen salzen und in dieser Soße noch einige Minuten ziehen lassen. Als Beilage reicht man feines Kartoffelpüree.