

Karpfen in Bierteig (Angegebene Menge für 2 ordentliche Portionen)

(benötigtes Kochgeschirr: Fritteuse oder hoher Topf , 2 Rührschüsseln, Mixer)

1 Karpfenfilethälfte von einem ca. 8 - 10 Pfänder
oder beide Filethälften eines ca. 4 - 5 Pfänders
etwas Zitronensaft oder Essig
Salz, Pfeffer
ausreichend Frittieröl

Für den Teig:

125 g Mehl
100 ml helles Bier
1 Ei

(bei eher größerer Fischmenge lieber doppelte Menge Teig zubereiten!)

(als Beilage passt Kartoffelsalat hervorragend!)

Karpfenfilet in ca. 10 mal 10 cm große Stücke schneiden. Evtl. Gräten ziehen. Mit Zitronensaft oder Essig beträufeln und etwas ziehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Ei(er) trennen. Bier und Eigelb mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig etwa 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Karpfenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben.

Fritteuse oder das Öl im Topf auf 180 °C erhitzen.

Das Eiweiß halbsteif schlagen und unter den Teig heben.

Fischfiletstücke gut trockentupfen, durch den Bierteig ziehen und im heißen Öl goldbraun backen.

Mit Kartoffelsalat und nach Wunsch Remoulade, Mayonnaise, oder ähnlichem servieren.