

# Karpfen Aischgründer Art

**Prep Time:** 10 Minuten | **Cook Time:** 20 Minuten | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

## Ingredients:

- 1 küchenfertiger Karpfen von 1600 g, Salz,
- 760 g Butterschmalz,
- 1/2 Kopf Salat,
- 1/2 Bund Petersilie,
- 1 Zitrone.

## Directions:

Karpfen unter fließend kaltem Wasser innen und außen abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Salzen. Butterschmalz in einen großen, hohen Topf geben und auf etwa 180 Grad erhitzen. Wer kein Fritierthermometer hat, nimmt den Holzlöffel und hält ihn ins Fett. Wenn sich Blasen bilden, ist etwa der richtige Hitzegrad fürs Fett erreicht. Den Karpfen Vorsichtig reingleiten lassen. Unter ständigem Drehen 16 Minuten im siedenden Fett braten. Kopfsalat zerpfücken, Waschen, trockentupfen und auf einer Vorgewärmten Platte anrichten. Fisch drauflegen. Etwas Bratfond drübergeben. Petersilie und Zitrone abspülen, trockentupfen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Karpfen damit garnieren. Sofort servieren.

## Notes:

In der Aisch, einem Nebenfluß der Regnitz in Bayern, gibt es besonders viele Karpfen. Flußkarpfen, wohlgemerkt. Aber für dieses Rezept können Sie auch jeden anderen Karpfen verwenden. Unser Menüvorschlag : vorne weg 1/2 Grapefruit. Als Hauptgericht den Karpfen, Kopfsalat und Petersilienkartoffeln. Zum Nachtisch Erdbeer-Kaltschale. Als Getränk Moselwein.

## Nutritional Info:

Kalorien pro Person: Etwa 240.