

Gebackenes Karpfenfilet nach WienerArt

Prep Time: --- | Cook Time: --- | Servings: --- | Difficulty: Easy

Ingredients:

- 1 kg Karpfenfilet, geschuppt
- Zitronensaft
- Salz
- 1/2 l Pflanzenöl zum Frittieren
- ZUM PANIEREN
- 2 Eier
- 80 g Mehl, glatt
- 200 g Semmelbrösel

Directions:

1. Fischhaut in kurzen Abständen leicht einschneiden und die Filets in 4 Stücke teilen. Mit Zitronensaft einreiben, beidseitig und auch in den Schnittstellen salzen.
2. Eier Verschlagen, Filets in Mehl, Eiern und Bröseln panieren, abschütteln.
3. Öl auf ca. 140 °C erhitzen, Filets einlegen, unter einmaligem Wenden ca. 10-13 Minuten knusprig backen.
4. Mit einer Backschaufel aus dem Öl heben, abtropfen lassen und mit Küchentrepp überschüssiges Fett abtupfen.

TIPP

Panieren Sie erst im letzten Moment und stapeln Sie die Fischstücke nicht übereinander.

Notes:

VARIATIONEN Mischen Sie wahlweise fein gehackte Kurbiskerne, Kräuter oder Sesam unter die Semmelbrösel.