

Karpfenschnitzel mit Zitrone



Zubereitung

Das Karpfenfilet in nicht zu kleine Stücke schneiden. Eine Zitrone ausdrücken und damit den Fisch marinieren. Jetzt Salz und Pfeffer auf den Fisch. Die Eier verquirlen. Das Semmelmehl auf einen tiefen Teller geben. Das Öl erhitzen, bis an einem Holzstab sich Bläschen bilden. Dann stimmt die Temperatur. Die Fischstücke mit Mehl bestäuben, zuerst im Ei und dann im Semmelmehl wenden.

Portionsweise ins Fett geben und ausbacken. Auf Küchenkrepp geben, um überschüssiges Fett zu ziehen. Im Backofen bei 100 Grad warmhalten. Anrichten ganz klassisch mit Zitronenspalten. Dazu passt ein Gurkenkartoffelsalat, Linsengemüse oder ein frischer Salat.

Guten Appetit!
Eure Carola Arnold

Zutaten

600g Karpfenfilet

250g Semmelmehl

2 Stück Eier

2 Stück Zitronen

3 Esslöffel Mehl

Salz/Pfeffer

500ml Rapsöl zum Ausbacken

