



Waldviertler Karpfenfilet in Kürbiskernpanier

Zutaten für 4 Personen:

800g geschöpftes Karpfenfilet

4 Eier, Salz, Mehl

Geschrotete Kürbiskerne und Semmelbrösel (zu je gleichen Teilen) zum Panieren

Butterschmalz zum Backen

Zubereitung

Karpfen portionieren, salzen, in Mehl, verschlagenen Eiern, Kürbiskernen und Semmelbrösel beidseitig knusprig backen. Aus dem Fett heben, mit Papierservietten abtupfen.

Garniert mit Zitronenspalte und Petersilie anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Erdäpfel- und Vogersalat.

Mimi Surböck