



## Rezept: 1.269 – Karpfen „König Ludwig“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Er ist lecker und wird in der Zeit von September bis April in den Gaststätten in gedünsteter oder in paniertes Form zubereitet: der Karpfen. Schon mal festgestellt? Ihn gibt es nur in den Monaten, die ein „r“ enthalten. Mai, Juni, Juli und August sind also karpfenfreie Zeit.

### Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen, vom Fischhändler filetiert (600 g) – Salz schwarzer Pfeffer 40 g  
Butterschmalz –  
1 Ei - 60 g – Mehl - 50 g - Semmelbrösel

### Zubereitung:

1. Aus den Fischfilets noch verbliebene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Filets kurz kalt abbrausen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle einreiben.
2. Das Schmalz in einer großen beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Karpfenstücke zuerst in Mehl wenden, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen.
3. Die panierten Karpfenstücke im heißen Schmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in jeweils 4-5 Min. goldbraun backen. Dazu passen Kartoffelsalat und grüner Blattsalat.

Rezeptgeber: ?

### Weinempfehlung:

BARON 15 – trocken – „BARON 15“ - Silvaner vom Weingut: Wein von 3 -

Weine sind wie eine Frau –  
unbeständig, zurückhaltend und schwer zufriedenzustellen.  
Wann immer man sie öffnet,  
riskiert man enttäuscht zu werden, sind sie aber in Form –  
und das sind sie bei guter Pflege meistens - welche Wonnen!  
(Baron Philippe de Rothschild)