

Gebratenes Karpfenfilet auf Kartoffel- Wurzelgemüse mit Krebschwänzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der traditionelle Weihnachtskarpfen, bei Gekonntgekocht, modern, raffiniert, leicht gemacht

Zutaten

- 4 Karpfenfilets à 180 g, ohne Haut und Bauchlappen, küchenfertig, ab gespült
- 12 - 16 Krebschwänze in Lake
- 2 Zitrone, hiervon der Saft und Abrieb
- Etwas Weizenmehl
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Kartoffeln in groben Würfeln
- 150 g Möhren in 1 cm großen Würfeln
- 150 g Petersilienwurzeln in Würfeln
- 100 g Porree in 1 cm großen Würfeln
- ½ Bündchen Petersilie, gehackt
- 30 g Markenbutter
- 200 ml Gemüsefond (oder Brühe)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 1 Becher Sahne
- 3 El Meerrettich (frisch gerieben)
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das das Kartoffel - Wurzelgemüse:

Schritt2

Die gewürfelte Gemüse in 1 EL Butter farblos anschwitzen, salzen, pfeffern und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Deckel drauf, ca. 20 min. leise köcheln lassen, kurz vor dem Servieren die Petersilie unter schwenken.

Schritt3

Die Meerrettich Sahne:

Schritt4

Zur geschlagenen Sahne den Meerrettich und Zitronenabrieb und etwas Zitronen-Saft geben, pikant salzen, pfeffern und mit Zucker abschmecken.

Schritt5

Das gebratene Karpfenfilet:

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft (einer Zitrone) beträufeln, leicht in Mehl wenden, etwas abklopfen.

Schritt7

Zuerst in Pflanzenöl von beiden Seiten 1 - 2 min. anraten, dann die Butter (30 g) dazu geben, zu Ende braten, glasig - saftig halten.

Schritt8

Die Krebschwänze dazu geben, nur kurz mit erhitzen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das Kartoffel - Wurzelgemüse mit einer Schaumkelle heraus heben, etwas ablaufen lassen und „mittig“ auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt11

Die Karpfenfilets mit den Krebschwänzen obenauf anrichten, die Meerrettich Sahne extra reichen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** krebsschwänze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratenes-karpfenfilet-auf-kartoffel-wurzelgemuese-mit-krebsschwaenzen-und-meerrettich-sahne/>