

REZEPTE

Karpfen nach fränkischer Art gebacken

Ein zwei- bis dreipfünder Karpfen wird geschlachtet und nach dem Schuppen gespaltet. Beide Seiten werden ausgiebig gesalzen und 5 bis 10 Min. liegengelassen, damit das Salz durchdringt. Dabei die Fischteile am besten auf einem Holzbrett mit der Hautseite nach unten liegenlassen. Das Salz darf sich nicht völlig verlaufen. Wenn die Haut anfängt blau zu werden, ist mit dem Panieren zu beginnen. Man verwendet hierzu Weizenmehl oder halb Semmelmehl, halb Weizenmehl, jedoch keine Eier. Bei der Bereitung des Fettes darf nur reines, gut ausgelassenes Butterschmalz verwendet werden. Werden keine besonderen Ansprüche gestellt, dann kann man auch zur Hälfte Schweinefett nehmen. Es muß soviel zur Verfügung stehen, daß der Fisch schwimmend im Schmalz herausgebacken werden kann, deshalb sind keine flachen, sondern höhere Pfannen zu verwenden. Außerdem muß das Fett sehr heiß sein; bei zu wenig warmem Fett bleibt der Fisch farblos und weich.

Nun wird zunächst die größere Hälfte hineingelegt, und zwar Rücken nach unten, damit sich die Karpfenhälfte etwas wölbt und hierdurch gefälliger aussieht. Nach einigen Minuten Herumdrehen des einen Stückes und Einlegen der anderen Hälfte. Das Nacheinanderlegen ist deshalb notwendig, damit sich das Fett erholt und nicht zu sehr abkühlt.

Der Fisch muß durchgebacken sein, deshalb durch Gabeleinstechen überprüfen, vor allem am Ansatz des Kopfes. Im allgemeinen ist der Fisch fertig, wenn er auf beiden Seiten goldgelb aussieht.

Beilage: Kartoffel-, Endivien- oder Selleriesalat.

Fisch auf Triester Art

Den geschuppten Fisch (Schleie, etc.) evtl. schröpfen und in Portionen teilen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, ziehen lassen, abtrocknen. In Mehl drehen und in reichlich heißem Fett (4 Min.) knusprig braten. Auf den angerichteten Fisch ein größeres Stück Knoblauchbutter geben. Dazu serviert man Petersilienkartoffeln, grünen oder gemischten Salat.

Parmesanfisch

Der ausgenommene (ca. 1,80 kg schwere) Fisch wird geschröpft, gesäuert und gesalzen. In die Einschnitte kommen evtl. in Streifen geschnittene Sardellenfilets oder Sardellenpasta und Butter. Dann wird der Fisch mit dem Rücken nach oben in die Bratpfanne gestellt, am besten auf eine umgedrehte Kaffeeschale oder eine große, abgeschnittene Kartoffel. Darübergestreut werden Semmelbrösel, vermischt mit geriebenem Parmesan- und zuletzt noch Butterflocken über die rundherum aufgelegten Kartoffelscheiben. Kartoffeln vorher etwas salzen! Dann eine Stunde im heißen Rohr braten, bis eine schöne braune Kruste entsteht.

Beilage: frischer Salat mit Kernöl und ein spritziger Weißwein.

HÖFNERS MESSE-AKTION
ERSTMALS SERIENMÄSSIG
SOLAR-BOOTE
FÜR ANGELN UND FREIZEIT
Spezial Fischersitz für
AKTION + GESUNDHEIT



RUDERBOOTE

E-Motoren, Ankerwinden usw. Große Auswahl neu und gebraucht – günstigst!

BOOTE HÖFNER AM FUSCHLSEE TELEFON 06229/25700

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1992

Band/Volume: [45](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 76](#)