

## Karpfen in Schwarzbiersoße (Filets)

4 Karpfenfilets à 125g

Die Filets ggf. von der Haut ziehen. Die dünnen Bauchlappen abschneiden und für später fein würfeln. Die vielen im Filet verborgenen Y-Gräten können leider nicht gezogen werden, da es sonst zerbröseln würde. Um sie zu neutralisieren, kann man das Fleisch alle 3mm lamellenartig einschneiden, ohne das Filet gänzlich durchzuschneiden.

400g Karotten, 1 Schalotte, 100ml Weißwein, 400ml Orangensaft

Ein Viertel der geschälten Karotten zu kleinen Würfeln (5mm) schneiden, den Rest grob hacken. Die Schalotte fein würfeln. In Butter anschwitzen und leicht salzen. Dann die groben Karotten hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft aufgießen. Abgedeckt weichkochen und dann glatt pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 rote Zwiebel, 100g Lauch, 100g Sellerie, 100g Karotte, 100g gehackte Mandeln, 150g Dörrpflaumen, 1 TL Tomatenmark, 500ml Schwarzbier, 1lt Fischfond, 1 Lorbeerblatt, 1 Schalotte

Für die Soße das Wurzelgemüse grob würfeln. In Pflanzenöl goldbraun anschwitzen und dann die Hälfte der Mandeln und der Pflaumen sowie das Tomatenmark hinzugeben. Kurz mitrösten, dann in zwei Schüben mit dem Schwarzbier ablöschen. Restlos einkochen lassen. Mit dem Fischfond aufgießen, das Lorbeerblatt hinzugeben und eine Stunde bei kleinster Flamme köcheln lassen. Die Soße dann passieren. Die restlichen Pflaumen und die Schalotte in kleine Würfel (5mm) schneiden. Die restlichen Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Pflanzenöl sowie Karottenwürfel hinzugeben und kurz mitbraten. Dann die Soße angießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Kurz vor dem Anrichten die gewürfelten Pflaumen sowie die Fischwürfel einstreuen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl, 1 Ei und Semmelbrösel zum Panieren, 1 Päckchen Kresse

Die Fischfilets würzen und auf der Hautseite panieren. Dafür in Mehl, verquirltem Ei und zum Schluss in Brösel legen. Den Fisch auf der Panade bei kleiner Hitze in Pflanzenöl goldbraun braten. Wenden, etwas Butter hinzugeben und darin fertigbraten. Die Soße auf Tellern anrichten und mit der Kresse garnieren. Karottenpüree und Fisch aufeinanderlegen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Salz und Pfeffer, Pflanzenöl und Butter zum Braten