

Nürnberger Karpfen in Bierpanade

Zutaten für 4 Portionen

2 junge Karpfen (ein Karpfen: 750g) küchenfertig vom Fischhändler
vorbereitet und halbiert

Salz

2 Eiweiß

Mehl

1/8 Liter Bier

Etwa 150-200 g Butter

Zubereitung

Die vorbereiteten Karpfenhälften waschen und trockentupfen. Dann innen und außen mit etwas Salz einreiben. Das Eiweiß steif schlagen, etwas Mehl unterrühren. Bier und noch etwas Salz zugeben und einen glatten Teig rühren. Die Karpfenhälften mit dieser Masse auf beiden Seiten dick bestreichen. Die Butter in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Karpfenhälften darin nacheinander knusprig ausbacken. Bei Bedarf noch etwas Butter nachgeben, denn die Karpfenteile sollen im Fett fast schwimmend ausgebacken werden. Die Backdauer für jede Hälfte beträgt etwa 20 Minuten. Zum Nürnberger Karpfen in Bierpanade gibt es säuerlich angemachten Kartoffelsalat.

Carpes de Nuremberg panées à la bière

Ingrédients pour 4 personnes

2 carpes (750 g chacune environ) préparées et coupées en filets par votre poissonnier,

Sel

2 blancs d'œufs

De la farine

1/8 litre de bière

150 à 200 g de beurre

Préparation

Laver et essuyer les filets de carpes. Saler de chaque côté. Battre les blancs en neige et y ajouter un peu de farine. Ajouter également la bière et encore un peu de sel et mélanger afin d'obtenir une pâte onctueuse. Tremper les filets dans cette pâte.

Dans un grande poêle faire fondre le beurre. Faire dorer les filets l'un après l'autre dans cette poêle. Si besoin est rajouter un peu de beurre, car les filets doivent nager dans la graisse. Faire dorer environ 20 minutes chaque filet.

Pour accompagner ces filets de carpes on peut proposer une salade de pommes de terre bien vinaigrée.