



## Weihnachtskarpfen mit Kartoffelsalat dazu Remouladensauce und Tatarensauce

Der Weihnachtskarpfen ist im Regelfall ein paniertes Karpfen und in vielen Haushalten das traditionelle Gericht für den Weihnachtsabend. Die Karpfenzeit beginnt im Spätherbst und der einheimische Fisch ist sogar im Supermarkt erhältlich.

Die Gräten werden im Regelfall maschinell entfernt oder so klein geschnitten, das diese keinen Schaden mehr anrichten können. Wer das Karpfenfilet ohne Haut genießen möchte, sollte es vorbestellen, da die Gräten von Hand gezupft werden müssen und nur dann ein kompaktes Fischfilet in die Küche kommt. Das portionierte Karpfenfilet wird, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl gewendet, durch das verquirlte und ebenso gewürzte Ei gezogen, dann in feinen Semmelbrösel paniert und knusprig in Ceres Kokosfett oder Ceres Soft ausgebacken.

Wir zeigen zum panierten Weihnachtskarpfen die klassische Beilage Erdäpfelsalat bzw. Kartoffelsalat mit den beiden Saucen Remoulade und Sauce Tatar.



90 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

#### Zutaten für den Kartoffelsalat

400 g Kartoffeln, festkochend

1/2 Bund Jungzwiebeln - nur hellgrünes und weißes verwenden

200 ml Gemüsebrühe

6-8 EL Weißweinessig

60 ml Bona Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Zucker

1 EL Estragon Senf

Für die Tatarensauce:

2 hart gekochte Eier

1 Bund Schnittlauch

2 Becher Crème fraîche

1 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer

Für die Remouladensauce:

50 g Essiggurken süß sauer

1 EL Kapern

1 Sardellenfilet

1 EL Petersilie fein geschnitten

1 TL Estragon Senf

2 Becher Crème fraîche

1 EL Mayonnaise

Für den Karpfen:

4 Stück Karpfenfilets

100 g Mehl

3 Eier verquirlt

200 g Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Dekoration:

Zitronenscheiben

Zum Karpfen ausbacken:

500 g Ceres Kokosfett

## Zubereitung

- Kartoffelsalat zubereiten:
  - Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen, in Scheiben geschnitten in einer Schüssel bereit stellen.
  - Die Jungzwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe aufkochen.
  - Brühe zu den Kartoffelscheiben gießen, mit Weißweinessig, Bona Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken und ziehen lassen.
- Tatarensauce zubereiten:
  - Hart gekochte Eier halbieren, Eigelb und Eiweiss getrennt fein hacken und in eine Schüssel geben.
  - Schnittlauch fein schneiden und zum Ei geben.
  - Crème fraîche und Mayonnaise zugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Remouladensauce zubereiten:
  - Essiggurken in Würfel oder dünne halbierte Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.
  - Kapern fein hacken und dazu geben.
  - Sardellenfilets fein hacken und dazu geben.
  - Petersilie, Senf, Crème fraîche und Mayonnaise zugeben und verrühren.
  - Remouladensauce nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Karpfen zubereiten:
  - Karpfenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
  - Karpfenfilets durch das Ei ziehen und in Semmelbrösel panieren.
  - Ceres Kokosfett in einer Pfanne erhitzen.
  - Zitrone für die Dekoration vorbereiten.
  - Karpfenfilets im heißen Ceres Kokosfett goldbraun ausbacken und auf einem Teller mit Küchenkrepp bereit stellen.
  - Kartoffelsalat nochmals abschmecken und auf Teller anrichten.
  - Remouladensauce und Tatarensauce dazu anrichten.
  - Gebackene Karpfenfilets dazu setzen, mit Zitrone dekorieren und rasch servieren.

Hauptspeisen, Vegetarisch