

# Fränkisches Karpfenfilet mit Kartoffel-Salat und Feldsalat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/11/16/fränkisches-karpfenfilet-mit-kartoffel-salat-und-feldsalat](https://happy-mahlzeit.com/2021/11/16/fränkisches-karpfenfilet-mit-kartoffel-salat-und-feldsalat)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Karpfenfilet:

- 2 Karpfenfilets à ca.300 g
- 150 g grobes Weizenmehl
- 150 g Weizengrieß
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Flasche dunkles Bier
- 500 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

### Für den Kartoffel-Salat:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 g Speckwürfel
- Gemüsefond
- Apfelessig
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- mittelscharfen Senf

### Für den Feldsalat:

- 150 g Feldsalat
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Olivenöl
- Zucker
- Salz

### Für die Garnitur:

1 Zitrone

### Zubereitung:

Für den Kartoffel-Salat die Kartoffeln schälen, vierteln, und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Öl und Orangensaft zu einem Dressing anrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Das Dressing kurz vorm Servieren unter den Feldsalat heben.

Die Kartoffeln kurz auskühlen lassen, in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gemüsefond, Essig und Öl in einem kleinen Topf aufkochen. Senf einrühren und mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Etwas Muskatnuss einreiben. Die Kartoffelscheiben unterheben. Zwiebel häuten, fein hacken und unterheben.

Das Karpfenfilet waschen und trocken tupfen. Bier in eine flache Schüssel geben und das Karpfenfilet darin wenden, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller Mehl und Grieß mischen. Das Filet darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das panierte Karpfenfilet darin goldbraun braten.

Petersilie von den Stielen zupfen, grob hacken und unter den Kartoffel-Salat heben.

Zitrone in Scheiben schneiden. Fränkisches Karpfenfilet mit Kartoffel-Salat und Feldsalat auf Tellern anrichten. Das Karpfenfilet mit je 1 Zitronenscheibe garnieren und servieren.

Rezept: Günter Kurz

Quelle: Die Küchenschlacht vom 28. November 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht