



# Prost, Karpfen!

Würziges Bier ist für die Hülle gerade recht, in der unser zartes Karpfenfilet im eigenen Saft zur Delikatesse reift. Die knusprige Hülle aus Bierteig passt hervorragend zum aromatisch festen Fleisch des, bei uns Anglern sehr beliebten Fisches, der in der Küche allerdings eher zur zweiten Wahl gehört(e).



- Genau richtig für die Küche ist ein knackfrischer Karpfen mit zwei bis drei Kilo Gesamtgewicht. Sein festes und aromatisches Fleisch ist für unser Gericht im Bierteig perfekt geeignet!
- Karpfen im Bierteig gehört zu den einfachen Rezepten in der Fischküche, denn neben dem Fisch benötigen wir lediglich Mehl, Bier, Salz, Eier und reichlich Rapsöl zum Ausbacken.
- Für ein Pfund Fischfilet (natürlich schmecken auch Brassen, Rapfen oder Barben ganz hervorragend) brauchen wir 125 Gramm Weizenmehl Typ 405 und 1/8 Liter helles Bier.
- Mehl und Bier werden in einer Schüssel sorgfältig miteinander verrührt – ein Schneebesen ist das richtige Werkzeug, um Klümpchen keine Chance zu geben. Mit zwei Prisen Salz würzen wir den Teig dezent.



- Danach trennen wir zwei mittelgroße Eier und rühren nur die beiden Eigelbe unter den Brei aus Bier und Mehl.
- Nach zehn Minuten ist der Teig etwas ausgequollen und fertig zur Liaison mit dem Karpfen – genau die richtige Zeitspanne, um den Burschen in die passenden Portionen zu zerteilen:
- Der frische Karpfen wird zunächst sauber filetiert – und von jeder großen Gräte befreit, notfalls mit der Zange. Gerade Kinder mögen dieses Gericht (statt Bier dann bitte Milch verwenden) und Gräten würden sie leider schnell wieder zur „Fischstäbchen-Fraktion“ abwandern lassen. Bei Backteig bitte immer die Haut entfernen - in der Hülle würde sie labbrig und unansehnlich werden. Die Filets anschließend in kleine Stücke schneiden und leicht mit Salz, Pfeffer und Salbei-Pulver würzen.
- Wir erhitzen reichlich Rapsöl in einer großen, tiefen Pfanne. Das lässt sich stark erhitzen, ohne zu verbrennen - und es bringt keinen gewöhnungsbedürftigen Fremdgeschmack an das Gericht mit seiner dezenten, typischen Bier-Note.
- Jetzt nur noch flott die beiden Eiweiße mit dem elektrischen Schneebesen steif schlagen und den dicken Eischnee vorsichtig mit einem großen Kochlöffel unter den ausgequollenen Teig heben.
- Die Filetstücke sollten nicht zu groß und auch nicht zu dick sein, um ein wirklich knuspriges Ergebnis zu erhalten. Wir tauchen diese Stücke kurz in den zähen Teig ein und lassen sie in das etwa 180 Grad heiße Öl gleiten.
- Nach etwa drei Minuten bei hoher Temperatur ist die eine Seite unseres Karpfens schon goldgelb geworden und der Fisch kann gewendet werden.
- Die zweite Seite der Filets braten wir ebenfalls etwa drei Minuten lang bei mittlerer bis starker Hitze knusprig braun zu Ende und servieren dieses Gericht immer knackfrisch und heiß, damit die würzige Hülle nicht weich wird.
- Eine herrlich deftige Mahlzeit ist fertig und zieht auch Menschen in ihren Bann, die eigentlich um Karpfen einen großen Bogen machen. Knackige Rösti, würziges Avocado-Erdnuss-Mus und ein kühles Blondes runden den Karpfen in Bestform perfekt ab – guten Appetit und viel Spaß beim Knuspern!



Weitere Informationen zur Verwertung weniger populärer Fischarten aus heimischen Gewässern sowie wertvolle Gedanken zur nachhaltigen Angelfischerei, alles zum Angeln in Nordrhein-Westfalen und die beliebten Guiding-Touren des zertifizierten Natur- und Landschaftsführers Jörg Strehlow, finden Sie auf folgenden Internetportalen:

[www.lfv-westfalen.de](http://www.lfv-westfalen.de)  
[www.der-angler.de](http://www.der-angler.de)

Landes  
**Fischereiverband**  
 Westfalen und Lippe e.V.

