

KARPFENFILET IN MALZKRUSTE MIT KARAMELLISIERTEM KARTOFFELSPECKSALAT UND HOPFENESPUMA (REZEPT A LA „KASTENMEIERS RESTAURANT“)

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 800 g Karpfenfilet
- 3 Stk. Schalotten
- 200 g Gerstenmalz geschrotet
- 200 g Pankomehl
- Mehl
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 20 g gewürfelter Bauchspeck
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Geflügelfond
- 3/4 Fl. Freiberger naturtrüb Zitrone
- 100 ml Sahne
- 1 Stück Sternanis
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Ei
- 50 ml flüssiges Eiweiß
- Zitronensaft, Balsamico Bianco
- 1 Stange Frühlingslauch
- Butter



Zubereitung

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen und gar kochen. Bauchspeck in einem Topf anbraten. Schallotten grob schneiden, zum Bauchspeck geben und glasig andünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Essig ablöschen und den Weißwein sowie Geflügelfond hinzugeben. Das Ganze bei milder Hitze köcheln lassen. Ein Drittel der Kartoffeln grob schneiden und unterrühren. Alles mit einem Stabmixer unter ständiger Zugabe des Freiberger naturtrüben Bieres pürieren. Die restlichen Kartoffeln in Scheiben schneiden und unterheben.

Abschließend das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und dazu geben.

Für den Hopfenspuma:

Sahne, Vanilleschote, Sternanis und Limettensaft bei milder Hitze für 15 Minuten köcheln lassen. Das Freiberger naturtrübe Bier hinzu geben und alles durch ein Sieb geben.

Für das Karpfenfilet:

Gerstenmalz und Pankomehl mischen. Ei aufschlagen. Das Karpfenfilet waschen und in Mehl wenden, dann in das Ei geben und im Pankomehl wenden. Das Filet im heißen Öl frittieren.

Kartoffelsalat und den Karpfen mit dem Hopfenspuma anrichten.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!