

Karpfensalat mit Paprika



4 Karpfenfilets á 200-250 g
Zutaten (für 4 Personen)

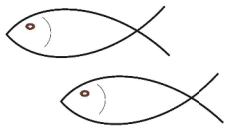
Für die Essigmarinade:

1 l Wasser
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner
2 EL Senfkörner
2 EL Salz
2 EL Zucker
1 l Weinessig (5%ig)

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade mit Ausnahme des Essigs aufkochen lassen, nach dem Abkühlen Essig zugeben.
Die Karpfenfilets in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in die erkaltete Marinade einlegen. Sie müssen gut bedeckt sein. 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen, evtl. auch länger, bis die Gräten durch den Essig weich sind.
Für die Paprikamischung Paprika in 1,5 cm große Würfel und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprika mit Zwiebeln mischen und mit Essig, Öl, Zucker und Salz etwa 12 h ziehen lassen.
Die marinierten Fischwürfel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikamischung vorsichtig vermengen und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Auch andere heimische Süßwasserfische eignen sich für diese Zubereitung, z.B. Brachse, Aitel und andere Weißfische.



Fachberatung für das Fischereiwesen des Bezirks Mittelfranken

Maiacher Str. 60 d
90441 Nürnberg
Tel: 0911-424399-0 / Fax: 0911-424399-22
fischerei@bezirk-mittelfranken.de

Für die Paprikamischung:

250 g rote, gelbe und grüne Paprika
2-3 große, blaue Zwiebeln
Weinessig
Öl
Zucker
Salz

