



BERGGASTHOF - HOTEL

Igelwirt

Familie Maas

seit 100 Jahren im Familienbesitz

91220 Schnaittach – Osternohe
Schloßberg, Igelweg 6

Telefon 09153 / 40 60
FAX 09153 / 406 166

www.igelwirt.de
info@igelwirt.de

KARPFENFILET in Pfeffer-Kräuterkruste mit Butterkartoffeln, Salaten der Saison

Zutaten für eine Portion Kräuterkruste

- 20 gr. geriebenes Weißbrot (Semmelbrösel)
- frische Kräuter (Basilikum, Estragon, Petersilie und Kerbel)
- 20 gr. flüssige Butter
- 1 gehackte Knoblauchzehe in Olivenöl
- etwas geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung: - Salzkartoffeln kochen

- 200 – 220 gr. Karpfenfilet aus unserer heimischen Fischerei Rau - Diepoltsdorf
- Karpfenfilet würzen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce
- Filet in Mehl wenden mit Hautseite nach unten auf gebuttertes Backblech geben
- Im Ofen bei 160 Grad, bei Ober- Unterhitze vorgeheizt ca. 5 Min. anbraten
- danach Kräuterkruste auftragen und ca. weitere 3 Min. im Ofen fertig backen

Zubereitung frische Tomatensauce:

- 1 reife Fleischtomaten enthäutet und in Würfel geschnitten, 1 El. Tomatenmark
- mit geh. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen mit etwas Fleischbrühe aufgießen-
- frische Kräuter, (mit Thymian, Petersilie, etwas Knoblauch und Tabasco)
- abschmecken

Garnitur: Zitronenreiter mit Kirschtomate und einem Blatt Basilikum

Anrichten: Tomatensauce auf dem vorgewärmten Teller anrichten,
das gebackenen Karpfenfilet mit Kräuterkruste darauf geben
Petersilienkartoffeln als Beilage dazu geben.
Ausgarnieren mit Zitronenreiter, Kirschtomate und einem Blatt Basilikum