

Gebratenes Karpfenfilet auf Letscho



Zutaten

- 1 Karpfenfilet
- Letscho: je 1 rote, gelbe, grüne Paprika, 1 Zwiebel, 4 Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Pfefferoni, 1 TL Paprikapulver, 150 ml Gemüesfond
- Petersilienerdäpfel: 500 g Erdäpfel (gekocht & geschält), 1 Bund Petersilie, Butter
- Mehl, Salz, Pfeffer, Butterschmalz oder Öl

Kleine Übersetzungshilfe: Erdäpfel = Kartoffeln | Letscho = Paprika-Gemüsepfanne | Paradeiser = Tomaten | Schröpfen = Einschneiden

Zubereitung

1. **Letscho:** Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in feine Streifen schneiden und in Butterschmalz glasig dünsten. Tomaten blanchieren, schälen, würfeln. Angeschwitzte Paprika mit Paprikapulver durchrösten, mit Gemüesfond ablöschen. Gewürfelte Tomaten, Knoblauch und Pfefferoni zugeben, würzen und einköcheln lassen.
2. **Karpfen:** Filet in 4 Teile schneiden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden. Auf der Hautseite in heißem Butterschmalz anbraten (ca. 5-6 Min.), wenden, Hitze reduzieren und fertig braten.
3. **Erdäpfel:** Butter in der Pfanne zerlassen, Petersilie zugeben, gekochte/geschälte Erdäpfel vierteln und kurz darin schwenken.

Walter's Tipps aus der Kuchl:

- **Tipp 1:** Lassen Sie das Filet "schröpfen" (ca. alle 5mm tief einschneiden), so werden kleine Gräten unschädlich gemacht.
- **Tipp 2:** Paprikapulver nur kurz mit anrösten und sofort ablöschen, damit es nicht bitter wird.
- **Tipp 3:** Immer auf der Hautseite anbraten – das verhindert das Aufrollen und macht die Haut knusprig.