



Schuppenkarpfen aus dem Ofen

So geht's:

-  Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden.
-  Kartoffelscheiben in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren (= kurz vorkochen), dann abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
-  Eine Auflaufform mit Butter oder Öl einstreichen.
-  Karpfenfilets salzen und pfeffern, nebeneinander in die Form legen.
-  Die Filets mit Mehl bestäuben.
-  Jetzt die Kartoffelscheiben wie Fischschuppen überlappend auf den Filets verteilen und mit zerlassener Butter bestreichen.
-  Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.
-  Mit der restlichen zerlassenen Butter servieren.

Tipp:

Ein tolles Rezept, weil Fisch und Beilage gleichzeitig fertig werden! Die Kartoffelscheiben nur auf dem Fisch verteilen – so lassen sich die Filets beim Servieren leicht aus der Form heben.

Für 2 Personen

Das brauchst du:

-  2 Karpfenfilets ohne Haut, grätenbehandelt
-  Salz, Pfeffer
-  500 g festkochende Kartoffeln
-  2 EL Mehl
-  Zerlassene Butter