



AISCHGRÜNDER KARPfen G.G.A. *Gebackener Karpfen im Sauerteig*



ZUTATEN FÜR DEN BACKTEIG:

200 ml Wasser
200 g Mehl
30 g Anstellgut vom Roggensauerteig
50 ml Bayerisches Bier g.g.A.
30 g Speisestärke
3 g Salz

FÜR DEN GEBACKENEN KARPfen:

2 Filets vom Aischgründer Karpfen
g.g.A.
Salz, Zitronensaft
Mehl
Fett zum Frittieren

UNSER TIPP:

Sehr gut dazu passt Pastinakenpüree und Sauce Hollandaise oder lauwarmer Kartoffelsalat und Remouladensoße. Wer keinen Sahnesyphon hat, kann alternativ 3 steif geschlagene Eiweiße unter den Teig heben. Der Teig kann in dem Syphon im Kühlschrank etwa 8 Tage aufbewahrt werden.

ZUBEREITUNG:

Jeweils die Hälfte des Wassers und des Mehls mit dem Anstellgut verrühren und für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und durch Sieb und Trichter in einen 0,5-Liter-Sahnesyphon (z. B. iSi Gourmet Whip) passieren. Den Syphon mit einer Kapsel begasen und schütteln. Für mind. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Fett zum Frittieren langsam erhitzen und in der Zwischenzeit die Karpfenfilets in Stücke à ca. 50 g zerteilen, säuern, salzen und im Mehl wenden.

Einen Teil des Backteigs in eine Schüssel sprühen, die Karpfenstücke durch den Teig ziehen und sofort bei 170 °C frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck