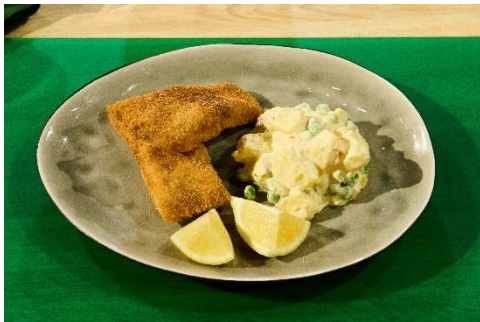


▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2024** ▪  
Tagesmotto „Wichteln“ mit Johann Lafer



Julian Reiss koch das Gericht von Claudia Zelinka

**Weihnachtskarpfen mit böhmischem Kartoffelsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Karpfen:**

2 Karpfenfilet-Mittelstück, à 200 g, ohne  
Haut  
1 Zitrone, Frucht  
2 Eier  
Mehl, zum Panieren  
Paniermehl, zum Panieren  
Butterschmalz, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Paniermehl herstellen. Die Filets längst halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin goldgelb braten. Zitrone vierteln und mit dazu servieren.

**Für die Mayonnaise:**

2 Eier  
1 EL Senf  
1 EL Essig  
250 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe mit Senf, Essig und Salz vermengen. Öl langsam dazu gießen und mit Hilfe einer Pürierstange eine Mayonnaise hochziehen.

**Für den Kartoffelsalat:**

600 g festkochende Kartoffeln  
2 Scheiben Kochschinken  
2 Essiggurken + 50 ml Gurkenwasser  
1 Karotte  
1 Sellerieknolle  
100 g TK-Erbesen  
100 g Mais, aus der Dose  
1 Schalotte  
1 Zitrone, Saft  
2 Eier  
2 EL Senf  
100 ml Weißweinessig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin garkochen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Das Gurkenwasser über die Kartoffelwürfel geben.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und 1 Minute in einem Topf im Essig köcheln lassen. Abgießen.

Karotte und Sellerie schälen, in gleich große Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser bissfest garen.

Die Eier in einem Topf mit Wasser 8 Minuten hart kochen und abschrecken. Zusammen mit den Essiggurken und dem Schinken in Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Mayonnaise unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Karpfen** aus folgenden Gebieten zu empfehlen:  
(Stand Dezember 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Teichanlagen aus