

Zurück zur Natur - Jennersdorf

Karpfenripperl. Topinambur. Bärlauch (4 Personen)

von Michael Kahr, Gasthof Hirtenfelder, Windisch-Minihof

Topinamburcreme:

400 g Topinambur
1 Stk Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
20 g Butter
10 ml Weißwein
500 ml Gemüsesfond
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Thymian, Muskatnuss

Butter in einem Topf erhitzen. Grob geschnittenen Zwiebel, Knoblauch und Topinambur begeben und bei mittlerer Hitze glasig braten. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren.

Gewürze begeben und mit Gemüsesfond aufgießen. Langsam köcheln lassen, bis die Topinambur-Knollen weich sind. Sahne begeben, aufkochen und mixen, bis eine homogene Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topinambursalat:

500 g Topinambur
1 Stk Zwiebel
100 ml Uhdler
Salz, Pfeffer
Senfkörner, Majoran, Kümmel

Die Topinambur gut waschen und in den Kochtopf geben, mit Wasser bedecken und das Kochwasser mit Salz, Majoran, Senfkörner und Kümmel würzen (so bekommen die Knollen beim Kochen schon einen guten Geschmack). Je nach Größe garkochen, abseihen, abkühlen lassen und danach mit der Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen, fein hacken. In eine Pfanne Öl geben und die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Topinambur begeben und goldbraun rösten. Mit Uhdler ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Den lauwarmen Salat nach Belieben noch mit frischem Bärlauch garnieren.

Fischmarinade:

1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 EL Bärlauchpesto
4 EL Ajvar
1 EL Honig
20g gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Zitronenzesten, Paprikapulver

Knoblauch schälen und hacken. Alle Zutaten vermengen und gut verrühren.
Ca. 20 min ziehen lassen.

Karpfen:

1 Stk Karpfen ganz (ca 2,5 kg) oder 2 Karpfenfilets
1 Zitrone
2 EL griffiges Mehl zum Mehlieren
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Öl zum Frittieren

Karpfen waschen, filetieren. Damit man gut zu den Ripperln kommt, muss man die Karpfenfilets ca. 4 cm an den Bauchgräten einschneiden - bis die Knochen freistehen. Den Bauchlappen entlang der Rippenlinie einschneiden, um die Ripperl freizulegen. Die Flosse vom Bauchlappen entfernen. Mit einer Gräten-Pinzette die freistehenden Knochen vom Fleisch entfernen. Ggf. mit kochendem Wasser abkochen. Als Ersatz können auch Filets verwendet werden. Weiters kann man die Karkassen für Fischfond oder Fischsuppe verwenden.

Die Ripperl mit der Marinade einstreichen und in Mehl wenden. Öl erhitzen und bei mittlerer Stufe einschalten. Fisch begeben und mehrmals wenden, bis sich eine Kruste bildet. Mit Butter arrosieren und glasig braten. Zum Vollenden eine Zitronenscheibe und Bärlauch fein geschnitten auf die Ripperl geben.

Bärlauchpesto:

600g Bärlauch
200g Petersilie
200ml Neutrales Öl
100ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Bärlauch gut waschen. Abtropfen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und bei voller Stufe mixen.