



hr1-DOLCE VITA

## **André Großfeld**

### **Karpfen unter der Meerrettichkruste auf Rahmwirsing**

#### **ZUTATEN**

4 Stück Filet vom Karpfen  
150 g Butter  
50 g Semmelbrösel  
50 g Meerrettich im Glas, scharf  
1 Eigelb  
1 Wirsing 500g  
250 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### **ZUBEREITUNG**

Die Butter schaumig schlagen, die Semmelbrösel, den Meerrettich und das Eigelb unter die Butter rühren. Die Masse auf das Fischfilet geben und bei Oberhitze für ca. 10 Minuten im Backofen kross machen.

Den Wirsing vom Strunk befreien, in kleine Fleckerl schneiden und in Salzwasser blanchieren. Nun die Sahne zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und dann den blanchierten Wirsing hineingeben und so lange einkochen, bis es ein rahmiges Gemüse gibt.

Nun nur noch anrichten und genießen.