

## Karpfenfilet auf Paradeiskraut–Lasagne



### Zutaten

60 dag Karpfenfilet mit Haut

Nudelteig:

2 Dotter,

1 Ei Salz

30 dag Hartweizengrieß

1 EL Wasser

1/8 l Schlagobers

5 dag Butter

Salz, Pfeffer

ÖL

Paradeiskraut:

20 kleine Cherryparadeiser

1 Kopf Weißkraut (wenn möglich Frühkraut)

Butter

Kristallzucker

¼ l Rindsuppe oder Fischfond

Salz, Pfeffer

Weinessig

### Zubereitung

Die Paradeiser oben ein wenig einschneiden, für 10 Sekunden in heißes Wasser geben, sofort im Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen.

Vom Kraut die äußeren Blätter entfernen, und die inneren Blätter möglichst fein julienne schneiden. In Butter anschwitzen, mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Paradeiser dazugeben, mit etwas Suppe untergießen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Gleich weiterverarbeiten! Auf einer bemehlten Fläche den Teig dünn ausrollen und 8 Blätter im Durchmesser von 10 cm ausstechen. In Salzwasser kurz kochen und abtropfen lassen. Die gekochten Nudelteigblätter in einer Mischung aus Schlagobers, Butter, Salz und Pfeffer kurz schwenken.

Vier Nudelteigblätter in Öl knusprig herausbacken, auf Küchentrepp abtupfen. Das Karpfenfilet in fingerbreite Streifen schneiden, würzen, in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite glasig braten, laufend mit Fett übergießen.

Die gekochten Nudelblätter auf einem Teller platzieren, abwechselnd mit Karpfenfilet und Paradeiskraut belegen, mit dem gebackenen Nudelblatt abdecken.

**Tipp:** Mit einer schaumig aufgemixten Rieslingsauce oder Fischesauce anrichten.

---