

# Karpfensalat mit Gemüse

Karpfensalat mit Gemüse - Sie können den Salat auch noch mit frischem kleingehackten Dill bestreuen.



## Zutaten:

400 g Karpfenfilet  
6 EL ÖL  
2 Karotten  
200 g Knollensellerie  
Salz  
1 Zwiebel  
2 Gewürzgurken  
2 EL Essig  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
100 g Salatmayonnaise

## Rezept:

1. Die Karpfenfilets waschen und trockentupfen.
2. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen und die Karpfenfilets von beiden Seiten darin etwa 2 Minuten braten, danach abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke **teilen**.
3. Die Karotten und die Sellerieknolle schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gemüsewürfel darin kurz blanchieren, dann mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
5. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden und die Gurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
6. Den Essig mit dem restlichen Öl gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Fisch- und Gemüsewürfel in eine Schüssel geben, die Marinade darüber gießen, gründlich vermischen, die Mayonnaise darunterühren, zudecken und etwa 30 Minuten ziehen lassen.