

# Karpfenmedaillons mit Meerrettich

Karpfenmedaillons mit Meerrettich - Die Karpfenmedaillons bei Ihrem Fischhändler vorbereiten lassen.

## Zutaten:

5 Schalotten  
90 g Butter oder Margarine  
60 g Meerrettich, frisch gerieben  
Zitronensaft  
150 ml Milch  
60 g Sahne  
2 EL Semmelbrösel  
400 g junge Möhrchen  
Meersalz  
Zucker  
600 g Karpfenfilets  
weißer Pfeffer aus der Mühle

## Rezept:

1. Die Schalotten schälen, in **feine** Würfel schneiden, 20 g Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
2. Den frisch geriebenen Meerrettich mit Zitronensaft vermischen.
3. Die Semmelbrösel zu den Schalotten geben, mit der Milch und Sahne aufgießen und kräftig aufkochen.
4. Die Möhren putzen, in 20 g zerlassener Butter schwenken, salzen, zuckern und etwa 5 Minuten garen.
5. Den Meerrettich in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und warm stellen.
6. Die Karpfenfilets in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in der restlichen Butter 3 Minuten braten.
7. Die Sauce mit dem **Mixer** aufschäumen, auf vorgewärmte Teller verteilen, die Karpfenmedaillons darauf anrichten und mit den Möhrchen servieren.