

# Goldbarsch süß-sauer mit Rotwein-Paprika

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/22/goldbarsch-suess-sauer-mit-rotwein-paprika/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/22/goldbarsch-suess-sauer-mit-rotwein-paprika/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Goldbarsch:

- 4 Goldbarsche à 150g
- 3 Eier
- 150 ml Weißwein
- 50 g flüssige Butter
- Meersalz
- Salz
- Zitronensaft
- 150 g Mehl und Mehl zum Wenden
- 1 Liter Öl oder Pflanzenfett zum Frittieren

### Für die Paprika:

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Puderzucker zum Bestäuben
- 3 EL Rotweinessig
- 200 ml kräftiger Rotwein
- Meersalz

## Zubereitung:

Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikaschoten darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit dem Puderzucker bestäuben, karamellisieren und mit dem Essig ablöschen.

Den Wein angießen. Rosmarin dazugeben, die Paprikaschoten mit Meersalz würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten weich schmoren.

Den Goldbarsch das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Den Wein zum Mehl geben und gut verrühren, dann die Eigelbe und die flüssige Butter unterrühren. Die

Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, mit dem Schneebesen unterrühren und den Teig mit Salz würzen.

Öl oder Pflanzenfett in einem Topf auf etwa 175 °C erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen bilden. Die Goldbarschstücke waschen, trocken tupfen, mit Salz würzen und in etwas Mehl wenden. Die Fischstücke durch den Ausbackteig ziehen und im Fett auf beiden Seiten jeweils etwa 6 Minuten goldbraun ausbacken, herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Paprikaschoten mit Essig, Zucker und Salz abschmecken und samt Sud auf vorgewärmte Teller verteilen. Den Goldbarsch darauf anrichten.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 20.4.2014