

# Karpfen Bertrand

**Prep Time:** 46 Minuten | **Cook Time:** 60 Minuten | **Servings:** 4 | **Difficulty:** Easy

## Ingredients:

### Für die Krebs Schaumfarce:

- 260 g Krebsfleisch aus der Dose,
- Salz,
- weißer Pfeffer,
- 1 Eiweiß,
- 1/2 l Sahne.

### Für den Fisch:

- 1 küchenfertiger Karpfen von 2000 g,
- Salz,
- 20 g Butter zum Einfetten,
- 1/2 l Wasser
- 1/2 l Weißwein,
- 1 Bund Suppengrün,
- 1 Zwiebel (40 g),
- 1 Esslöffel frische Champignons (40 g).

### Für die Soße:

- 20 g Margarine,
- 20 g Mehl,
- 1/2 l Fischesud,
- Salz,
- weißer Pfeffer,
- geriebene Muskatnuss,
- 1 Esslöffel Zitronensaft.

### Außerdem:

- 8 Tomaten (240 g),
- 1/2 l Sahne,
- 80 g Meerrettich,
- 1 Prise Zucker,
- Salz, weißer Pfeffer,
- 8 Blätterteig Halbmonde fertig gekauft (30 g),
- 1 Bund Petersilie.
- Champignons (40 g).

### Für die Soße:

- 20 g Margarine,
- 20 g Mehl,
- 1 l Fischesud,
- Salz, weißer Pfeffer,
- geriebene Muskatnuß,
- 1 Esslöffel Zitronensaft.

## **Außerdem:**

- 8 Tomaten (240 g),
- 1 l Sahne,
- 80 g Meerrettich,
- 1 Prise Zucker,
- Salz, weißer Pfeffer,
- 8 Blätterteig\_Halbmonde
- fertig gekauft (30 g),
- 1 Bund Petersilie.

## **Directions:**

Krebsfleisch in einem Topf zerkleinern. Chitinstreifen dabei entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei so vielen würzigen Zutaten muss der Karpfen Bertrand ein toller Erfolg werden. Eiweiß reinrühren. 30 Minuten kühl stellen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Locker unter die Krebsmasse

heben. Karpfen innen und außen unter fließend kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen salzen. Krebschaumfarce einfüllen. Fisch mit einem Zwirnsfaden zunähen. Einen großen Bogen Alufolie mit Butter bestreichen und den Fisch darin einwickeln. Zusammenbinden. Wasser und Wein in einem Bräter aufkochen. Suppengrün putzen, waschen und grob

zerkleinert zugeben. Zwiebel schälen. Halbieren. Mit den gewaschenen, geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons in den Bräter geben. Karpfen reingleiten lassen. Bei schwacher Hitze 30 Minuten gar ziehen lassen. Rausnehmen. Folie und Zwirnsfaden entfernen. Den Karpfen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm

stellen. Für die Soße Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl

reingeben und unter Rühren 3 Minuten braunen. Mit 1/2 l durchgeseibtem Fischsud ablöschen. Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft zugeben und abschmecken. Etwas Soße über den Fisch gießen. Den Rest getrennt reichen. Tomaten waschen, abtrocknen. Deckel abschneiden und aushöhlen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Meerrettich

reinrühren. Mit Zucker. Salz und Pfeffer würzen. In die Tomaten füllen. Deckel drauflegen. Damit und mit den Halbmonden die Platte garnieren. Gewaschene.

trockengetupfte Petersiliensträußchen dazulegen.

## **Notes:**

Die Franzosen haben zwei Dichter, die den Namen Bertrand tragen. Louis lebte von 1807 bis 1841, Louis Marie von 1866 bis 1941. Einem von beiden wurde dieses Karpfengericht gewidmet. Welchem, das ist nicht sicher. Sicher aber ist, dass es sehr gut schmeckt. Unser Menüvorschlag: Vorweg Artischockenböden Tatar. Karpfen Bertrand mit Salzkartoffeln als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir Ihnen einen spritzigen Moselwein Und Dessert Birne Hélène.

## **Nutritional Info:**

Kalorien pro Person: Etwa 996.