

Karpfen blau

Prep Time: 16 Minuten | **Cook Time:** 30 Minuten | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 1 Karpfen von 1500 g,
- Salz,
- 1/8 l Essig,
- 1/8 l Weißwein,
- 3/8 l Wasser,
- 1 Zwiebel (40 g),
- 1 Lorbeerblatt,
- 3 Pfefferkörner,
- 1/2 Zitrone,
- 40 g Butter.

Für die Garnierung:

- 8 Salatblätter,
- 1 Tomate,
- 1/2 Zitrone,
- 1 Esslöffel Meerrettich aus dem Glas (20 g).

Directions:

Karpfen mit einem scharfen Messer an der Bauchseite aufschneiden. Ausnehmen. Unter kaltem Wasser vorsichtig abspülen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird. Innen trockentupfen und salzen. Nicht schuppen! Fisch in eine Schüssel geben. Essig bis zum Siedepunkt erhitzen. Über den Fisch gießen. 10 Minuten in Zugluft stellen. Dann auf

eine Platte legen, Essig aufbewahren. Wein, Wasser und den

Essig in einem Bräter erhitzen. Zwiebel schälen, halbieren. Mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und dem Zitronenstück in den Sud geben. Karpfen reinlegen und 20

Minuten bei niedrigster Hitze ziehen lassen. Mit zwei Schaumlöffeln rausnehmen, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Butter in einem Topf zerlassen und getrennt reichen. Salatblätter und Tomate abspülen. Abtropfen lassen. Tomate in Scheiben schneiden.

Karpfen damit garnieren. Zitronenhälfte mit Meerrettich füllen. Auf die Platte legen. Sofort servieren.

Notes:

Nicht umsonst ist er ein in Frankreich sehr beliebtes Fischgericht Beilagen: Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln. Als Getränk passt ein Moselwein. PS: Den Karpfen blau können Sie auch gefüllt servieren: 20 g Butter in einem Topf erhitzen. 1 geschälte, gehackte Zwiebel und 220 g abgetropfte, fein gehackte Champignons 3 Minuten darin schmoren. 40 g Semmelbrösel und ein verquirltes Ei unterrühren. 1/2 Bund gehackte Petersilie zufügen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. In den vorbereiteten Karpfen füllen und vorsichtig zunähen. Die Schleimschicht darf dabei nicht zerstört werden. Karpfen mit heißem Essig übergießen und 10 Minuten stehen lassen. Sud wie beim Rezept Karpfen blau kochen. Gefüllten Karpfen reinlegen. In 20 Minuten gar ziehen lassen. Raus nehmen und servieren.

Nutritional Info:

Kalorien pro Person: Etwa 455