

Unsere köstliche Heimat | Karpfen blau mit Petersilien-Kartoffeln und Gemüse

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 Karpfen, küchenfertig, ausgenommen, ca. 2 kg
- 500 g Kartoffeln
- 1/2 – 1 Meerrettichwurzel
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Fenchelknolle
- ca. 100 g Butter
- 1 Bund Dill
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/4 Liter Weißwein-Essig
- 1 Glas Gemüsefond
- 1 Becher Sahne, 200 ml
- Meersalz
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

Alufolie

Zubereitung:

Meerrettich schälen und reiben. Die Menge richtet sich nach der gewünschten Schärfe. Die Sahne schlagen und geriebenen Meerrettich unterheben. Mit Meersalz würzen.

Gemüse in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne oder in einem großen Topf zerlassen und das Gemüse darin glasig anschwitzen. Gemüsefond zugeben und das Gemüse einige Minuten bissfest dünsten. Dann zur Seite stellen.

Den Karpfen innen und außen waschen. Dabei die äußere Haut nicht beschädigen! Den Karpfen nur mit nassen Fingern an der Außenhaut anfassen, sonst wird er später nicht blau. Innen salzen und mit Dill und Petersilie füllen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Ein Backblech mit 2 ausreichend großen Stücken Alufolie belegen. Die obere Folie reichlich mit zerlassener Butter bestreichen.

1 Liter kochendes Wasser mit dem Weißwein-Essig vermischen und vorsichtig über den Karpfen gießen. Die Schleimhaut reagiert mit der Essigsäure und die Haut wird blau. Sobald der Karpfen schön blau ist, den Fisch vorsichtig in die Mitte des Bleches auf die Folie legen. Das vorgegarte Gemüse um den Karpfen verteilen. Etwas Gemüsefond dazugeben und die Alufolie fest verschließen, so dass Fisch und Gemüse rundum gut eingepackt sind.

Das Fisch-Gemüse-Paket ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Kartoffeln schälen, kochen und mit etwas Petersilie anrichten. Den fertigen Karpfen aus der Folie nehmen und mit den Petersilien-Kartoffeln servieren.

Rezept: nach Ralf Möller

Quelle: Unsere köstliche Heimat vom 29.12.2012

Episode: Silvester-Karpfen

Region: Sachsen-Anhalt