

Karpfen blau aus dem Wurzelsud mit Apfelmeerrettich und Kartoffeln

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

1 Karpfen (ca. 2 kg)
3 l Wasser
250 ml Essig
125 ml Weißwein
10 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter, 3 Nelken
6 Wacholderbeeren
200 g Schalotten
100 g Karotten
150 g Lauch
150 g Sellerie
1 TL Salz, 1 TL Zucker
4 EL Meerrettich
1 Apfel
50 g Butter
400 g geschälte Kartoffeln
2 EL Schnittlauch, 2 EL gehackte Petersilie

Kochanleitung

Vor der eigentlichen Zubereitung folgendes vorbereiten: Den Karpfen innen gut auswaschen, aber außen nicht waschen, damit die Schleimschicht erhalten bleibt. Schalotten, Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gut waschen und in Ringe schneiden. Die Butter leicht auslassen. Essig und Weißwein zusammen aufkochen. Die Kartoffeln kochen und, wenn gewünscht, den Apfel schälen.

Das Wurzelgemüse in die Butter geben und leicht anschwitzen. Anschließend mit Wasser aufgießen und Gewürze, Salz und Zucker hinein geben. Das Ganze soll aufkochen und zehn Minuten leicht köcheln.

Den ausgenommenen Karpfen derweil auf einer Platte über eine Schüssel stülpen, auf beiden Seiten mit dem heißen Essig-Weißwein-Gemisch übergießen und zehn Minuten stehen lassen. Das Essig-Weißwein-Gemisch beim Übergießen auffangen und in den Sud geben.

Den Karpfen nun in den Sud legen und warten, bis die Flüssigkeit wieder leicht zu köcheln beginnt. Dann die Hitze so weit reduzieren, dass der Karpfen knapp unter dem Siedepunkt garen kann. Die Garzeit richtet sich nach der Größe und Dicks des Fisches: Bei einem Gewicht von zwei Kilogramm dauert es etwa 25 Minuten.

Den fertigen Karpfen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Gemüse und Gewürzen aus dem Sud garnieren. Damit der Fisch länger warm bleibt, kann man ihn mit heißem Sud übergießen. Den Karpfen blau mit zerlassener Butter, Kräuterkartoffeln und Apfelmeerrettich servieren...