

Karpfen blau

Wenn der Karpfen schön blau werden soll, muß beim Ausnehmen darauf geachtet werden, daß die Schleimschicht auf dem Fisch nicht verletzt wird. Der Karpfen wird nur ausgenommen und nicht geschuppt. Innen wird er sauber ausgewaschen, außen nur vorsichtig abgespült.

Zutaten für 4-6 Portionen:

2 küchenfertige Karpfen mit je 1,5-2 kg, ganz oder längs halbiert (gespalten) oder in Stücken.

Zutaten für einen einfachen Fischsud:	... für einen Fischsud mit Weinessig:	... für einen Fischsud mit Weinessig und Weißwein:
3L Wasser 3 Zwiebeln 3 gestr. EL Salz 3 TL Zucker 15 Wacholderbeeren 15 weiße Pfefferkörner 3-5 Lorbeerblätter	3 l Wasser 1/4 - 1/2 l feiner Weinessig 1 Petersilienwurzel 1/2 Sellerieknolle 1 Stange Lauch 1-2 Karotten 1- 2 Zwiebeln 2- 3 EL Salz 1- 3 TL Zucker 2- 3 Nelken 5-15 weiße Pfefferkörner 5-10 Wacholderbeeren 2-4 Lorbeerblätter 1 Zweig Petersilie	3 l Wasser 1/4 l feiner Weinessig 1/4-1/2 l trockener Weißwein 1 Petersilienwurzel 1 Stange Lauch 1 Karotte 1 Zwiebel 2-3 EL Salz 1 5 weiße Pfefferkörner 3 Wacholderbeeren 1-2 Lorbeerblätter 1 Zweig Petersilie 1 Zweig Thymian

Zuerst einen Fischsud vorbereiten:

Wasser in einen ausreichend großen Topf geben. Das Gemüse putzen (Petersilienwurzel, Sellerieknolle, Lauch, Karotten) und in Streifen oder Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen, in Viertel oder Ringe schneiden. Alles Gemüse in den Topf geben. Übrige Zutaten mit Ausnahme von Essig und Wein zugeben (Pfefferkörnerevtl. andrücken) und den Sud etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Zubereitung des Karpfens:

Den ausgenommenen Karpfen auf einer Platte über eine Tasse stülpen, mit heißem Essig übergießen und 10 Minuten stehen lassen (muß nicht sein, man kann den Karpfen, auch ohne ihn vorher mit Essig zu übergießen, in den Sud legen). Den Essig und Wein in den Sud geben, den Karpfen in den köchelnden Sud legen und auch den aufgefangenen Essig, mit dem der Karpfen Übergossen wurde, dazugeben. Warten, bis der Sud an der Oberfläche wieder leicht zu kräuseln beginnt. Der Karpfen darf auf keinen Fall sprudelnd kochen! Die Hitze soweit reduzieren, daß der Karpfen bei einer Temperatur knapp unter dem Siedepunkt garen kann. Die Garzeit richtet sich nach der Größe und Dicke des Karpfens. Bei einem Karpfen von 1,5 kg rechnet man mit einer Garzeit von 20-25 Minuten. Den Karpfen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit dem Gemüse und den Gewürzen aus dem Sud garnieren, mit etwas heißem Sud begießen, damit er länger warm bleibt. Zum Karpfen blau zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und evtl. zartes Buttergemüse (Zuckerschoten, Erbsen, Karotten) servieren. Auch Meerrettich oder Meerrettichsahne schmecken gut zu Karpfen blau.

Meerrettichsahne

Zutaten:

1 Glas geriebener Meerrettich (150 g)
1 säuerlicher Apfel
1/4 l Schlagsahne
Zucker, Salz

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Den Meerrettich in eine Schüssel geben, den geschälten Apfel reiben und mit dem Meerrettich mischen. Die Sahne unterziehen, mit Zucker und Salz abschmecken. Die Meerrettichsahne kann so serviert werden oder in eine Form gefüllt solange ins Gefriergerät gestellt werden, bis die Masse schnittfest ist.