

Karpfen "Fränkisch" mit Lebkuchen-Buttersoße, Kartoffelknödeln und Endiviensalat

Zutaten:

für die Blausud:

2 l Wasser
1 große Zwiebel
1 kleine Lauchstange
2 Karotten
1 kleine Stauden Sellerie
1 Päckchen Hafer-Allerlei
1/8 l Essig (5 %)
150 g Salz
100 g Zucker

für die Lebkuchen-Buttersoße:

1/3 Soßen-Lebkuchen
300 g Butter
1 Eßl. Zucker
1/8 l Brühe
1 Eßl. Mehl
1/8 l Fischsud oder Fischgewürz

Zubereitung:

Blausud:

Gemüse waschen, putzen und klein schneiden, alles zum Kochen bringen. Küchenfertig gespalteten Karpfen (ca. 1.7 kg) in Sud legen und ca. 20 Min. leicht sieden.

Lebkuchen-Buttersoße:

1/3 Soßen-Lebkuchen in Rotwein einweichen, 300 g Butter schmelzen lassen und mit 1 Eßl. Zucker caramolisieren, mit 1 Eßl. Mehl bestäuben und mit 1/8 l Fischsud und 1/8 l Brühe aufgießen. Den zerkleinerten Soßen-Lebkuchen einrühren und aufkochen lassen, glattrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Piment abschmecken und das Ganze noch mit eingeweichten Rosinen verfeinern. Den Karpfen aus der Sud heben, gut abtropfen lassen und mit der Soße und rohen Kartoffelknödeln servieren. Als Wein empfehlen wir einen schön fruchtigen fränkischen Riesling, trocken bis halbtrocken.