

Karpfen gebraten mit Tomaten

Zutaten für 2-3 Portionen:

1 küchenfertiger Karpfen
mit 1-1,5 kg in Stücken
Saft einer halben Zitrone
1 mittlere Zwiebel
8 Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL feines Pflanzenöl
50 g dünne Speckscheiben
1/4l Karpfenfond
oder Fleischbrühe
1/4l saure Sahne
1 Bund Basilikum
oder Petersilie

Zubereitung:

Die Karpfenstücke abtropfen lassen, mit Zitronensaft beträufeln und einige Minuten marinieren. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Backofen auf 200-220° C vorheizen. Die Karpfenstücke salzen und pfeffern. Das Öl in einer ausreichend großen Bratrine erhitzen, die Zwiebelringe andünsten bis sie glasig sind. Die Fischstücke wie sie zusammengehören hineinlegen, mit den Speckscheiben belegen und im vorgeheizten Bratrohr etwa 40 Minuten braten. Die Tomaten am stiellosen Ende einschneiden, im heißen Wasser brühen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und dabei die Stielansätze herausschneiden. Nach 10 Minuten Bratzeit die Tomaten um die Fischstücke verteilen und mit etwas heißem Karpfenfond oder Fleischbrühe aufgießen. Nach 20-25 Minuten Bratzeit 1 Eßlöffel fein geschnittenes Basilikum oder Petersilie mit der sauren Sahne verrühren und über die Karpfenstücke gießen. Bei Bedarf heißen Karpfenfond oder Fleischbrühe nachgießen und fertig braten. Mit Salzkartoffeln oder feinem Kartoffelbrei servieren.