

Karpfen gebraten

Karpfen im Rohr gebraten gelingt leicht, kann in vielen Variationen zubereitet werden und enttäuscht eigentlich nie.

... mit Rotwein

Zutaten für 2-3 Portionen:

1 küchenfertiger Karpfen mit 1-1,5 kg,
ganz oder in Stücken

... für die Marinade:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Lorbeerblatt
Saft von 1/2 Zitrone
1/2l Rotwein
1 Zweig Thymian

... weitere Zutaten zum Braten:

1 mittlere Zwiebel oder 2 Schalotten
3 EL feines Pflanzenöl
250 g Zucchini
2 Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
40 g Butter

Zubereitung:

Den Karpfen quer in 4 Teile tranchieren. Unter fließendem Wasser gründlich waschen. Die Karpfentranchen in eine Schüssel legen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das gebrochene Lorbeerblatt und den Thymianzweig dazugeben. Den Rotwein angießen. Zugedeckt 3 Stunden stehen lassen. In einer ausreichend großen Bratrainne das Öl erhitzen, die kleingeschnittene Zwiebel oder die Schalotten leicht andünsten. Die Zucchini in feine Scheiben schneiden und in die Raine legen. Die Tomaten kurz in heißes Wasser legen, häuten, vierteln, dabei den Stielansatz herausschneiden und in die Raine geben. Alles salzen und pfeffern. Die Karpfentranchen wie sie zusammengehören in die Raine legen und einen Teil der Marinade angießen. Auf der unteren Schiene in den auf 200 bis 220° C vorgeheizten Backofen schieben und 30-40 Minuten braten. Dabei die Karpfenstücke alle 10 Minuten mit zerlassener Butter bestreichen und bei Bedarf Marinade nachgießen. Mit Petersilienkartoffeln servieren.