

Karpfen im Bratschlauch

Bratfolie ist hervorragend geeignet für Fisch, speziell für ganze Fische. Der Karpfen kann — sogar ohne Zugabe von Flüssigkeit oder Fett — im eigenen Saft garen. Im durchsichtigen, geruchs- und geschmacksneutralen Folienschlauch bleibt sein voller Wohlgeruch erhalten. Feine Gemüse eignen sich gut als Kombination.

Zutaten für 4-6 Portionen:

2 küchenfertige Karpfen mit je 1,5 - 2 kg, ganz oder in Stücken

... für Rezept 1:	... für Rezept 2:
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
1- 2 Karotten	1-2 Karotten
1 Stange Lauch	1- 2 Zucchini
1 Zehe Knoblauch	2- 3 Schalotten
1 mittlere Zwiebel	2 Petersilienzweige
2- 3 Petersilienzweige	1 Zweig Thymian
1 Zweig Thymian	5 EL trockener Weißwein
15 Pfefferkörner	
3 Wacholderbeeren	
1 Lorbeerblatt	
50 g Butter	

Zubereitung:

Karotten, Lauch oder Zucchini in Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel oder Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Vom Folienschlauch ein Stück in der doppelten Länge des Karpfens abschneiden, eine Seite nach Gebrauchsanweisung verschließen und den Karpfen gesalzen und gepfeffert in den Folienschlauch legen. Die gemischten Zutaten rings um den Fisch verteilen und mit Salz bestreuen. Zum Schluß die Butter in Stücken bzw. den Weißwein in den Folienschlauch geben und die Folie auch auf der anderen Seite verschließen. Mit der Gabel oder einer Nadel oben einige Löcher in den Schlauch stechen, damit beim Garen Dampf entweichen kann und der Schlauch nicht platzt. So vorbereitet das Paket auf den kalten (nie auf den heißen!) Bratrost legen, den Rost in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben und auf mittlerer Schiene ca. 25-35 Minuten garen. Den Karpfen mit den Gemüsezutaten anrichten und Salzkartoffeln als Beilage reichen.