

Karpfen Blau

Zutaten & Einkaufsliste:

6-7 große Möhren, 1 großen Kohlrabi, 1-2 Zwiebeln, 1 mittelgroßer Sellerie in Scheiben bzw. in Würfel schneiden und in einen großen Topf geben.

- | | | |
|-----|-------|---|
| 10 | Stck | Pfefferkörner |
| 2 | Stck | Wacholderbeeren |
| 3 | Stck | Pimentkörner & Lorbeerblätter im Topf mit |
| 1 | TL | klare Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver vermischen |
| 1 ½ | Liter | heißes Wasser drüber gießen, 50 g Butter dazu geben und köcheln lassen, bis das Gemüse bißfest ist. |

Achtung: Den Karpfen vor dem Kochen wie unten beschrieben verarbeiten!

- | | | |
|---------|----------|-----------------------|
| ca. 2 | kg | Karpfen (vierteln) |
| ca. 150 | gr | Butter..... insgesamt |
| einige | Spritzer | Essigessenz |

Zubereitung:

- Den geviertelten Karpfen außen gut einsalzen und gut 1 -2 Stunden stehen lassen.
- Den dadurch entstandenen Schleim gründlich unter fließenden Wasser mit einem Messer abschaben und die restl. Schuppen entfernen. Wir haben Flossen u. Schwanz abgeschnitten, damit er nicht nach Schlamm schmeckt.
- Anschließend in Essigwasser legen und ihn eine Weile ziehen lassen.
- Wasser abgießen, nochmals mit Salz einreiben.
- Die Karpfenstücke (mit der Haut nach oben) in den gegarten Gemüsesud legen.
- Alles noch einmal aufkochen lassen und dann ca 15 min ziehen lassen.
- Die restliche Butter schmelzen und braun werden lassen (ständig rühren, brennt schnell an !!)

Servieren:

Den Karpfen auf einen flachen Teller legen, das Gemüse rundherum verteilen, Thüringer Klöße und den Sud nach beliebiger Menge dazu reichen.
Die braune Butter mit einem Löffel über Karpfen und Gemüse verteilen.

In der heutigen Zeit sind alle Getränke für dieses Gericht erlaubt..... wir haben einen kühlen italienischen Pinot Grigio (Weißwein) dazu getrunken. Einfach geil.....

Mit Christine mehrmals schon gekocht, letztens am 8. Dezember 2008

Alles Schnitzel oder was



Tipp: Füllen Sie mal Ihr Cordon Bleu mit Romadur anstatt Emmentaler Käse

Zubereitung mal anders Cordon Bleu:

1. Rumpsteak in die Mitte eine Tasche schneiden oder beim Metzger mit einem „Schmetterlingsschnitt“ vorbestellen. Das Steak leicht klopfen.
2. Schinkenscheiben und Emmentaler in kleine Würfel schneiden und mit der gehackten Petersilie vermengen.
3. Cordon Bleu mit der Masse aus Schinkenscheiben und Emmentaler füllen und danach die Ränder gut andrücken, damit die Füllung nicht entweichen kann - ggf. mit einer Fleischnadel die Öffnung fixieren. Das Ei mit der Sahne leicht anschlagen
4. Die Rinden von den Toastscheiben entfernen und in der Küchenmaschine zu Bröseln verarbeiten. Jetzt wird das Cordon Bleu zuerst in Mehl und anschließend in der Ei-Sahne-Masse gewendet. Danach wird es mit den Toastbröseln paniert. **Tipp:** Fertige Semmelbrösel ersparen viel Zeit.
5. Das Cordon Bleu wird jetzt in reichlich Butterfett auf jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten auf jeder Seite gebraten. Das Fleisch sollte noch schön rosa sein.