

Unser liebster Fisch - Rezept für den Wettbewerb zur Messe „Reiten-Jagen-Fischen“ in Erfurt 23. Bis 25. März 2012
Einsendeschluß 16. März 2012 an rfj@messe-erfurt.de

Name
Str.....
PLZ Stadt.....
Tel/Fax.:

Karpfen Blau im Gemüse mit Thür. Klößen

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 fließendem 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 Supper & lecker.... ein Gaumenschmaus

Mit Christine mehrmals schon gekocht, letztes am 11.03.2012

