

Weihnachten Rezepte

Gesulzter Karpfen

Gattung: Fisch, Karpfen, Vorspeise, Weihnachten

Für 6 Personen

1	Karpfen (1,2 kg)	1	Teel.	Salz
1/4 Liter	Weinessig	1		Möhre
1/4 Liter	Weißwein	1		Eiweiß (wenn man den
1	Zwiebel			Sud
	einige Pimentkörner	10		-klären will)
	einige Pfefferkörner	1		Blatt Gelatine
				hart gekochtes Ei

1. Karpfen waschen, quer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Flossen entfernen, Haut nicht abziehen.
 2. Essig und Wein samt 3/4 l Wasser mit Zwiebel, Gewürzen, Möhre und Karpfenkopf etwa 16 Minuten kochen.
 3. Karpfenstücke in den leicht köchelnden Sud einlegen und knapp 8 Minuten ziehen lassen. Sie sollen noch Festigkeit haben. Sind sie in der Brühe kalt geworden, herausschöpfen und nebeneinander in eine flache Schüssel legen.
 4. Die Brühe durchsiehen und eventuell mit dem Eiweiß klären (kalt mit dem Eiweiß verquirlen, langsam auskochen und schäumen lassen und durch ein Tuch abseihen).
 5. Möhre wie Ei in Scheiben schneiden und für die Garnitur verwenden.
 6. Gelatine einweichen, in der warmen Brühe lösen. Leicht abgekühlt über den Karpfen gießen, bis die Stücke so gut bedeckt sind, dass man die Garnitur kurz vor dem Festwerden noch unter dem Gelatinespiegel unterbringen kann.
- Essen Sie eine kleine Scheibe Weißbrot dazu.