

Italienische Rezepte

Geschmorter Karpfen

Gattung: Fisch, Italien, Karpfen, Schmoren

Zutaten			
1 kg	Karpfen	6	Pfefferkörner
	Salz	3	Thymianzweige
1 Teel.	Thymian, frisch gehackt	200 ml	Weißwein, trocken
	-zum einreiben	1 Liter	Fischbrühe
1 kleine	Zwiebel		-od. Fischfonds aus d. Glas
1	Knoblauchzehe	50 g	Butter
1	Karotte	50 g	Mehl
1	Stange Bleichsellerie	50 g	Pinienkerne
1	Stück Lauch	70 g	Schwarze Oliven
2 Essl.	Olivöl	70 g	Kapern
1	Lorbeerblatt	1 Essl.	Fein gehackte Petersilie
1	Gewürznelke		

Den Karpfen, falls nötig, schuppen, ausnehmen, sorgfältig waschen und abtrocknen. Innen mit etwas Salz und Thymian einreiben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Karotte, Sellerie und Lauch putzen und alles möglichst klein schneiden.

Eine große feuerfeste Form gut einölen. Den Boden mit dem zerkleinerten Gemüse auslegen. Lorbeer, Gewürznelken, Pfefferkörner und Thymianzweiglein dazugeben.

Den Karpfen drauflegen und zu gleichen Teilen Weißwein und Fischbrühe zugießen, so dass er mindestens zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Sud auf dem Herd aufkochen lassen. Die Form mit einem Deckel oder mit Alufolie zudecken und den Fisch im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten garen.

Zwischendurch den Karpfen mehrmals mit dem Kochsud beschöpfen. Inzwischen die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl langsam hineinrühren, bis sich eine gleichmäßige Paste ergibt. Die Mehlbutter 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen.

Etwa 1/2 Liter Fischbrühe mit den Schneebesen einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Sauce aufkochen und etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Inzwischen die Pinienkerne in einer Teflonpfanne rösten. Die Oliven entkernen und klein schneiden. Die Kapern fein hacken. Pinienkerne, Oliven, Kapern, die Petersilie und etwas Thymian und Salz zur Sauce geben und noch einige Minuten köcheln lassen. Den gegarten Fisch vorsichtig aus der Form heben, auf eine Platte legen und warm stellen.

Den Fischsud durchpassieren und zur Sauce geben. Nochmals durchrühren und abschmecken. Sollte die Sauce zu flüssig sein, noch einige Minuten auf großer Flamme einkochen lassen. Karpfen und Sauce getrennt servieren. Anmerkung: Auf gleiche Weise können Sie beispielsweise Seebarsch oder Forelle zubereiten.