

Weihnachten Rezepte

Gefüllter Weihnachtskarpfen

Gattung: Fischgericht, Karpfen, Weihnachten

Für 4 Portionen

1	kochfertiger Karpfen (ca. -1,5 kg)	1	Banane
	Essig oder Zitronensaft	1 Spritzer	Pfeffer
	Salz	20 g	Ingwerpulver
	Fondor	1	Butter oder Margarine
	Kräuter der Provence	2	P. Instant Curry-Soße
2	Tomaten	2	reife Bananen
2	Zwiebeln	2 Essl.	Sahne
1	Orange	1 Spritzer	Zucker

Den Karpfen vorsichtig waschen, mit Essig oder Zitronensaft säuern, innen mit Salz, Fondor und Kräutern der Provence würzen. Tomaten überbrühen, abziehen, halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Orange filetieren, Banane in Scheiben schneiden. Alles miteinander vermischen, mit Pfeffer und Ingwerpulver würzen.

Den Karpfen mit der Masse füllen, mit Holzspießchen zustecken, in eine ovale Auflaufform legen. Butter oder Margarine flüssig werden lassen, über den Karpfen gießen. Im Backofen ca. 45 min. garen. Schaltung: 160-180°, 2. Schiebeleiste v. u. Beim Garen im Umluftbackofen muss der Karpfen mit Alufolie abgedeckt werden, damit die Haut nicht trocken wird.

Schaltung: 180-200°, Umluftbackofen: 50-60 Min. Für die Sauce 1/4 l Wasser zum Kochen bringen, Curry-Soße hineinrühren und 1 Minute kochen lassen. Bananen schälen, mit dem Zerkleinerungsstab pürieren, in die Sauce rühren, mit Sahne und Zucker abschmecken. Den Karpfen mit der Sauce begießen und 10 Minuten überbacken.