Weihnachtsbacken Rezepte

Karpfen blau

Gattung: Fisch, Hauptspeise, Karpfen, Menu, Weihnachten

1/4 Liter Essig	3	(-4) Lorbeerblätter
1/2 Liter Weißwein	2	Nelken
2 Liter Wasser	6	Wacholderbeeren
2 Zwiebeln	1	geh. TL Senfkörner
eine Handvoll geschnittene Möhren, Sellerie und das - Grün vom Lauch	1 Essl. Salz, flach gestrichen	1 Karpfen von circa 2 kg

Bestellen Sie beim Fischhändler oder bei einem Teichwirt den Karpfen rechtzeitig! Der richtige Topf: Es sollte ein ovaler Topf sein, groß genug, um den Fisch aufzunehmen, und hoch genug, dass sich ein Deckel über ihm schließen lässt. Praktischerweise sollte er einen entsprechenden Einsatz haben, in den man den Fisch hineinbugsieren und wieder herausholen kann. Der Sud: Dafür werden Wasser, Wein und Essig aufgekocht, die in Ringe geschnittenen Zwiebeln, das Gemüse und die Gewürze zugefügt. Etwa 10 Minuten köcheln, damit die Gewürze sich aufschließen können. Der Sud darf fast ein wenig überwürzt wirken, in der kurzen Garzeit hat der Fisch keine Gelegenheit, zu viel davon abzubekommen. Der Fisch: Damit er schön blau auf den Tisch kommt, muss die empfindliche Schleimschicht, die die Haut überzieht, möglichst unversehrt sein; sie ist es, die den Fisch blau leuchten lässt, wenn man ihn mit heißem Essigsud übergossen (gebläut) hat. Man setzt den Fisch auf den Einsatz des Topfes. Damit er schön aufrecht steht und genügend Halt dabei hat, stützt man ihn mit einer Tasse oder einer dicken Kartoffel. Erst auf seinem Einsatz in den aufwallend kochenden Sud einlegen, kurz bevor die Vorspeise serviert wird - dann ist er gerade richtig, wenn die Gäste damit fertig sind. Sobald er im Topf sitzt, mit einer Schöpfkelle vom kochend heißen Sud etwas abnehmen und den Fisch einige Male damit übergießen. Sobald er sich schön blau gefärbt hat, den Deckel auflegen und den Karpfen etwa 20 bis 30 Minuten gar ziehen lassen. Jetzt unbedingt darauf achten, dass der Sud nicht mehr wallend kocht, sondern sich nur noch leise bewegt. Der Fisch ist gar, wenn man sich mit einem Fischmesser an der Rückengräte entlang leicht bis auf die Mittelgräte vortasten kann. Die Beilagen: Die Kartoffeln werden kurz vor dem Fisch aufgesetzt, bis dahin werden sie geschält in klarem Wasser frisch gehalten. Die Sauce steht ebenfalls bereit und braucht nur noch erwärmt zu werden