

Silvester Rezepte

Silvester Karpfen Blau Zubereitung & Tipps

Gattung: Fisch, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Silvester, Weihnachten

1 Karpfen von 1500 g
Salz
1/8 Liter Essig
1/8 Liter Weisswein
3/8 Liter Wasser

1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
3 Pfefferkörner
1/2 Zitrone
40 g Butter

Für Die Garnierung

8 Salatblätter
1 Tomate

1/2 Zitrone
1 Essl. Meerrettich aus dem Glas

Karpfen gehört zu den traditionellen Weihnachts- und Silvester- Festessen. Auf dem Markt ist er allerdings schon von Mitte September bis Mitte April. Danach ist Schonzeit für den Karpfen. Aber sie brauchen nicht auf diesen delikaten Fisch zu verzichten. Denn es gibt ihn tiefgekühlt. Wählen können Sie zwischen Spiegelkarpfen mit grossen Schuppen, Schuppenkarpfen mit kleinen Schuppen und Lederkarpfen, ohne Schuppen. Übliches Gewicht: Zwischen 1500 und 2000 Gramm. Diese drei Hauptsorten leben in Teichen. Am besten kaufen Sie den Fisch küchenfertig. Falls Sie ihn aber frisch geschlachtet kaufen, müssen Sie beim Ausnehmen auf jeden Fall die dunklen, bitter schmeckenden Innenhäute entfernen! Geschuppt wird gegen den Strich mit dem Messerrücken. Wenn Sie den Karpfen blau zubereiten wollen, dürfen Sie den Fisch niemals schuppen, damit die Haut nicht verletzt wird. Ihre Schleimschicht bewirkt in Verbindung mit Essig die hübsche Blaufärbung.

Karpfen mit einem scharfen Messer an der Bauchseite aufschneiden. Ausnehmen. Unter kaltem Wasser vorsichtig abspülen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird. Innen trocken tupfen und salzen. Nicht schuppen!!!

Fisch in eine Schüssel geben. Essig bis zum Siedepunkt erhitzen. Über den Fisch giessen. 10 Minuten in Zugluft stellen. Dann auf eine Platte legen. Essig aufbewahren.

Wein, Wasser und den Essig in einem Bräter erhitzen. Zwiebel schälen, halbieren. Mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und dem Zitronenstück in den Sud geben. Karpfen reinlegen und 20 Minuten bei niedrigster Hitze ziehen lassen. Mit zwei Schaumlöffeln herausnehmen, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Butter in einem Topf zerlassen und getrennt reichen. Salatblätter und Tomate abspülen. Abtropfen lassen. Tomate in Scheiben schneiden. Karpfen damit garnieren. Zitronenhälfte mit Meerrettich füllen. Auf die Platte legen. Sofort servieren.

Beilagen: Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln. : Als Getränk passt ein Moselwein.

Tipp: Den Karpfen blau können Sie auch gefüllt servieren: 20 g Butter in einem Topf erhitzen, 1 geschälte, gehackte Zwiebel und 220 g abgetropfte, fein gehackte Champignons 3 Minuten darin schmoren. 40 g Semmelbrösel und ein verquirltes Ei unterrühren. 1/2 Bund gehackte Petersilie zufügen. Mit Salz und weissem Pfeffer würzen. In den vorbereiteten Karpfen füllen und vorsichtig zunähen. Die Schleimschicht darf dabei nicht zerstört werden. Karpfen mit heissem Essig übergiessen und 10 Minuten stehen lassen. Sud wie beim Rezept Karpfen blau kochen. Gefüllten Karpfen hineinlegen. In 20 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und servieren.