

Weihnachten Rezepte

Weihnachtskarpfen in Christstollen Kruste

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Fisch, Saucen, Weißwein, Österreich, Advent, Weihnachten

1	Waldviertler Karpfen im - Ganzen 1 ½ bis 2 kg - (oder pro Person 120 g - geschröpftes - Karpfenfilet)	120 g	Zwiebel (fein geschnitten - und in 1 EL Butter - angedünstet)
4	Stange/n Zimt	250 ml	Grüner Veltliner
1	Zitrone zum Garnieren	3	Eier
2 große	Mehlig kochende Erdäpfel - (geschält und ca. 10 - Minuten, vorgekocht)	100 g 200 g	Geriebener Bergkäse Semmelbrösel; ca.
1 Stück	Christstollen (zerbröckelt)	2	Zweige Rosmarin

VELTLINER-SAUCE

1	Zwiebel (fein geschnitten)	1	Prise	Zimt
1	Essl. Butter			Weißer Pfeffer, Salz
1	Essl. Mehl	250	ml	Halb geschlagenes Sahne Rahm
200 ml	Grüner Veltliner; ca.			

Christstollen, Zwiebel, Pfefferkörner, Eier, Käse und Semmelbrösel zu einer Art Knödelmasse vermischen.

Küchenfertigen Karpfen mit 4 Stangen spicken. Auf ein Backblech die beiden Kartoffeln legen, Karpfen mit der Bauchhöhle voran drüber stülpen. Karpfen mit der Christstollenmasse bedecken. Im Rohr bei ca. 200 °C etwa 50 Minuten backen. Oder als Alternative Filetstücke salzen, mit der Christstollenmasse bestreichen und im Rohr bei maximaler Oberhitze ca. 10-15 Minuten überbacken.

Für die Veltliner Sauce: Die fein geschnittene Zwiebel in Butter andünsten, mit Mehl stauben und durchrösten. Mit Wein auffüllen, verkochen, mit einer Prise Zimt, weißen Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Pürierstab durchmixen, halb geschlagenes Sahne Rahm (Obers) darunter rühren. Karpfen, Kartoffeln und Sauce, mit Zitrone und Rosmarin garniert, zu Tisch bringen.