

Gebratener Karpfen auf Majorankartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen von etwa 1,5 kg, 1,5 kg Salatkartoffeln, 3 Zwiebeln, 250 g Sahne, 1 Bund Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter

Zubereitung:

Den Karpfen ausnehmen, mit Salz abreiben, gut waschen, innen und außen salzen und über Nacht stehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abschrecken und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einem Bräter mit Butter glasig braten. Die Kartoffeln darauf verteilen und gehackten Majoran darüber streuen. Den Karpfen darauf legen und mit etwas zerlassener Butter übergießen. Die Sahne dazugießen, einige Butterflocken auf die Kartoffeln geben, mit Pfeffer würzen und im Ofen bei 175 Grad 45 Minuten braten.

Beilage:

Dazu Blattspinat servieren.