

## Gefüllter Karpfen nach Elsässer Art

(für 2 Personen)

1275 kcal / 5333 kJ pro Portion

### Zutaten:

1 Spiegelkarpfen, küchenfertig (ca. 1,5 Kg), Salz, Pfeffer, 60 g Butterschmalz, 1/8 l süße Sahne, 2 Zitronen, 2 Eigelb

Füllung: 4 Scheiben Weißbrot, 1/8 l Milch, 2 gehackte Zwiebeln, 2 Ei gehackte Petersilie, 50 g gehackte Champignons, 1 Ei Butter, 1 Ei, 1 Eigelb.

### Zubereitung:

Das Brot in der lauwarmen Milch einweichen, gut ausdrücken und durch den Fleischwolf drehen. Zwiebeln, Petersilie und Champignons in 1 TL Butterschmalz kurz dünsten. Mit dem Brot, dem ganzen Ei, dem Eigelb, Salz und Pfeffer mischen. Den Fisch waschen, mit Küchenpapier abtupfen und mit der Mischung füllen. Mit Küchenfaden zunähen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, in eine mit Butterschmalz gefettete Auflaufform legen und mit dem restlichen flüssig gemachten Butterschmalz begießen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas Stufe 4) anbraten, dann mit süßer Sahne begießen und noch etwa 20 Minuten fertigschmoren. Backofentemperatur auf 180 Grad (Gas Stufe 2) reduzieren. 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die entstandene Flüssigkeit in einen kleinen Topf abgießen.

Den Saft einer Zitrone dazugeben. Aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Die restlichen 2 Eigelb verrühren und unter Rühren in die Sauce mischen, nur noch knapp bis vor den Siedepunkt erhitzen. Den Karpfen in der Auflaufform servieren. Die andere Zitrone in Viertel schneiden. Sauce separat dazu servieren.

