

## Gefüllter Karpfen in Buttermilch

Zutaten f. 4 Pers.: 1 Karpfen ca. 2 Kg

1 Bd. Petersilie  
1 Glas Meerrettich  
Paniermehl  
Butter  
Salz, Pfeffer  
Buttermilch  
Zwiebelringe  
1/4 Apfel

Zubereitung: Den küchenfertigen Karpfen 3-4 Std. in reichlich Buttermilch einlegen.

Danach gründlich abwaschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und von innen und außen mit Meerrettich bestreichen.

Die Bauchhöhle des Karpfens mit dem Apfel, den Zwiebelringen, einem Stück Butter und dem Bund Petersilie füllen.

Der so vorbereitete Fisch wird auf eine Alufolie gelegt, mit Paniermehl bestreut und mit einigen Butterflöckchen besetzt.

Die Ränder der Alufolie hochknicken, damit der Sud nicht ausläuft.

Bei 220°C wird der Karpfen, je nach Größe, ca. 45 min. im Backofen gegart.

Zubereitungszeit: ca. 60 min. + 180 min. marinieren