

## **Gefüllter Karpfen nach Elsässer Art**

### Zutaten für 2 Personen

1 küchenfertiger Spiegelkarpfen, Salz, Pfeffer, 60 g Butterschmalz,  
1/8 l süße Sahne, 2 Zitronen, 2 Eigelb

Für die Füllung:

4 Scheiben Weißbrot, 1/8 l Milch, 2 gehackte Zwiebeln, 2 EL gehackte Petersilie, 50 g gehackte Champignons, 1 EL 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°C anbraten, dann mit süßer Sahne begießen und noch etwa 20 Minuten fertigschmoren.

Backofentemperatur auf 180°C reduzieren.

10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die entstandene Flüssigkeit in einen kleinen Topf abgießen. Den Saft einer Zitrone zugeben. 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.

Die Sauce separat dazu servieren.

### Beilage

Typische Beilage für den Karpfen sind Petersilienkartoffeln.