

Karpfen 'blau'

Wir verwenden dazu für 4 Personen einen Karpfen von 2.0 bis 2.5 Kg.

Einen Fischfond von 2.0 Liter:



etwas Essig
Mire-poix (Wurzelwerk)

- Porree
- Möhre
- Sellerie
- Zwiebel
- Petersilienwurzel
- Lorbeerblatt

Diesen Fond bringen wir zum kochen. In der Zwischenzeit schlachten wir unseren Karpfen. Dies ist ganz einfach. Den Karpfen auf eine alte Zeitung setzen und mit einem Küchenbeil mit dem Rücken einen kräftigen Schlag über den Kopf geben und dann mit einem spitzen Messer die Stelle des Schlags durchstechen. Der Karpfen ist nun sofort tot. Jetzt wird er vom After zum Kopf aufgeschnitten und ausgenommen und einige mal ausgewaschen. Dabei ist zu beachten, dass die innere Rückenseite sauber ist, denn da sitzen die Fischnieren die zu Geschmacksveränderungen führen können. Nun müssen wir den Spiegelkarpfen von seinen Schuppen befreien und die Kiemen aus dem Kopf entfernen, nochmals waschen und nun entscheiden, ob der Karpfen im Ganzen oder portioniert in unseren kochenden Fischfond kommt. Das entscheiden Sie bitte selbst.

(Familientradition) Den Fisch jetzt hineinlegen, den Deckel nicht vergessen und 10 Minuten kochen lassen. Danach noch 10 Minuten ziehen lassen. Wenn man die Gabel bei der Garprobe leicht durchstechen kann oder eine Fischgräte leicht aus dem Fischfleisch ziehen kann, ist unser Karpfen gar. Beim Anrichten sollte man wissen, dass Fische, die mit einer Schleimhaut umgeben sind (Aal, Forelle, Schleie und unserer Karpfen) besser auf dem Teller aussehen, wenn sie mit heißer Butter überzogen werden. Ein Glanz entsteht. Blau gekochte Fische kommen mit frischen Salzkartoffeln und Butter auf den Tisch. Es kann auch eine Kräuterbutter oder eine Senfbutter sein. Der Sahnemeerrettich sollte frisch gerieben sein, denn das ist der Höhepunkt bei jedem Karpfenessen. Den frisch geriebenen Meerrettich mit ungesüßter Schlagsahne unterziehen und gesondert dazu geben. Viele Gäste möchten zu 'blau' gekochten Fischen Zitronenkeile haben, das sollte man berücksichtigen und diese einsetzen.