

Karpfen blau mit zerlassener Butter

Zutaten für 3 Portionen:

1.5 kg Karpfen, ca. 3 Pfund fuer 3 - 4 Personen
Zwiebel(n), Möhren, Sellerie
1 Prise Salz und Pfeffer, Zucker, je nach Geschmack
4 Körner Piment
3 Lorbeerblätter, in kleine Stücke brechen
1 Stück Meerrettich, frischer, wenn nicht vorhanden, dann statt dessen
1 Glas Meerrettich, scharfer, keinen Sahne-Merrettich
1 Becher Schlagsahne
125 g Butter
1 Apfel
¼ Liter Essig (Weinessig)
1 Zitrone(n)

Zubereitung:

Fischwasser mit, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Möhre, Selleriewurzel, Piment, von allen nicht zuviel und fein dosiert, alles etwa 1/4 Stunde kochen lassen bei kleiner Flamme bzw. mittlerer Hitze auf dem Herd. Karpfen, am besten ca. 2 1/2 bis 3 Pfund Karpfen, innen gut abwaschen, in Viertel schneiden. Salzen, wenig Pfeffern, und mit kochendem guten Essig übergießen. Der Essig wird zum Schluss mit ins Fischwasser getan. Zuerst das Innere in den Topf, dann die Köpfe, dann den Rest, Mittelstücke und Schwänze. Schuppen nach unten in den Topf. 1/4 Stunde leicht kochen. Meerrettich mit Schlagsahne und geriebenem Apfel, etwas süßer Sahne und etwas Zitrone, je 1/2 Teelöffel Salz und Zucker, je nach Geschmack. Wenn du keine zerlassene Butter dazu nimmst aus Diät-Gründen, nimmst du das Fischwasser. Davon immer ein Töpfchen mit auf den Tisch. Hat alles ganz wenig Kalorien. Dazu serviert man Salzkartoffeln, Selleriesalat oder grünen Salat. Außerdem ausgepresste Zitrone mit auf den Tisch stellen. Anmerkung des Hobbykochs "Sachse37": Das Fisch-Rezept habe ich Im Jahr 1962 von meiner Mutter, die eine exzellente Köchin war, aus Leipzig erhalten. Probiert es aus, in der kalten Jahreszeit schmeckt der Karpfen am besten.