

## **Verschleierter Karpfen**

**Die Zutaten:** 1 Karpfen a 1000 gr; 1/2 Zitrone; Butter; 2 Eier; Salz;  
1/8 ltr Weisswein.

Die Zubereitung: Den Karpfen schuppen, säubern, von den Gräten lösen und in Portionsstücke teilen. Dann mit Zitronensaft beträufeln, mit flüssiger Butter bepinseln und auf jeder Seite etwa 2 Minuten grillen. Eier, Weisswein, abgeriebene Zitronenschale und etwas Salz im Wasserbad dicklich schlagen. Nicht kochen! Die gegrillten Fischstücke leicht salzen, mit der Soße überziehen und nochmals kurz überbacken.