

Rügener Karpfen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Karpfen (ca. 2 kg), küchenfertig
100 g Meerrettich
1 Bund Gemüse, groß
1 Stange/n Lauch
1 Zwiebel(n)
1 Bund Petersilie
8 EL Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Karpfen salzen und pfeffern. Den Fisch von innen und außen mit Meerrettich bestreichen. Gemüse putzen, klein schneiden und miteinander vermischen. 8–10 EL Öl (besser ist Olivenöl) auf ein Backblech geben und bei 180°C erhitzen. Ca. die Hälfte des Gemüses in den Karpfen füllen und im Ofen 1 Stunde backen. Dabei alle 10 Minuten mit dem Fett überfüllen. Nach 30 Minuten restliches Gemüse um den Karpfen herum geben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten