

Karpfen gebacken



Zutaten:

frischer, geschuppter Karpfen

2dl trockener Weisswein

1 bis 2 frische Zwiebel(n)

2 bis 3 Knoblauchzehen

1 grosses Lorbeerblatt

Zitrone oder Weissweinessig

Thymian, Salz, Mehl, Butterflocken

Zubereitung:

Karpfen (ca 1,5 bis 2,0 Kilo) lassen sich gut mit Hilfe von Salz (einreiben) schuppen.

Den geschuppten Fisch mehrmals von Rückgrat bis zum Bauch einschneiden (Spalten ev. mit Apfels- oder Orangenscheiben füllen)

Anschliessend wird der Karpfen innen und aussen mit Salz eingerieben, mit Zitrone oder Essig beträufelt.

In die Bauchhöhle ein Lorbeerblatt, wenn möglich frischen Thymian und einen Knoblauch (fein zerhackt) geben, eine halbe bis eine Stunde einziehen lassen (marinieren)

Ofen auf 200° vorheizen

Der Karpfen wird nun in einer feuerfesten Auflaufform auf eine Tasse gesetzt, beidseitig mit Mehl bestäubt.

Dann den vorbereiteten Fisch in eine feuerfeste Auflaufform auf eine Tasse oder Glas stellen - geschälte Scheiben beschnittene Zwiebeln einen geschnittenen Knoblauch rundherum legen - und mit Wein übergießen

Den Karpfen für 40 - 50 min. backen, den Karpfen während dem Braten immer mal mit dem Bratensaft übergießen.

Den Bratfond vor dem Servieren abschütten und als Sauce zum Karpfen servieren.

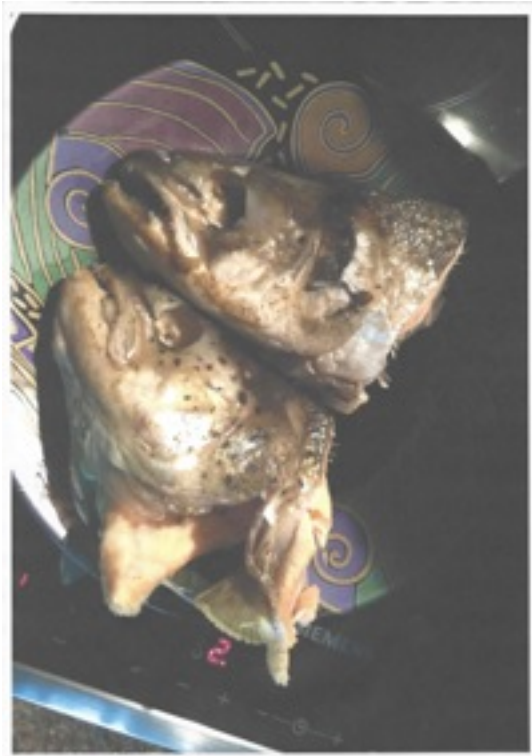
Je nach Bedarf nachwürzen.

Dazu Bratkartoffeln und ev. mit Apfel/Meerrettichschaum servieren.....

En Guete

Fischsuppe

Eine Fischsuppe wird erst lecker, wenn man eine grössere Menge zubereitet!



Zutaten:

(Für ca. 5Liter Suppe)

3 kg Fischköpfe und Fischanschnitte

4 Karotten

2 Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

1 Bund Petersilie

3 Bundzwiebeln

1 frischer Knoblauch

frischer Basilikum

Pfeffer

Gemüseboullion

Zubereitung:

Die Fischköpfe und Fischanschnitte in ca. 8 Litern Wasser über mehrere Stunden leicht kochen, bis die Fischteile auseinanderfallen.

Dann den ungewürzten Sud absieben

Bundzwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Lorbeerblätter, Petersilie und den frischen Knoblauch zerschneiden und dem Sud zugeben.

Gemüseboullionpulver begeben, sodass die Suppe schmackhaft wird.

Vor dem Servieren den Basilikum fein schneiden und gemahlene Pfeffer zugeben.

Servieren

En Guete

Fischsuppe eigenes Rezept.....

Festtagskarpfen von mir angepasstes Rezept aus der Tschechei.....

Bei Fragen:

Mail an: malimedo@bluewin.ch

Fon/SMS/Whatsapp an: 0041 79 629 68 40

