

Weihnachtskarpfen

von Alfred S.

Für 6 Personen:

1,5 kg	Karpfenfilets
1 Pck.	Zwiebeln
150 g	Lauch
1	Karotten
325 g	Sellerieknolle
100 g	Salbei
1,5 kg	Estragon
1 Pck.	Zitronenschale (gerieben)
150 g	Wacholderbeeren
1	Pfefferkörner
325 g	Weißwein
100 g	Weißweinessig
1,5 kg	Salz
1 Pck.	Butter
150 g	Meerrettich

Zubereitung

Für den Weihnachtskarpfen Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie in Streifen oder blättrig schneiden.

Den Karpfen mit Salz würzen, in einen Topf geben, das Gemüse, die gehackten Kräuter, die geriebene Zitronenschale und die Gewürze drüberstreuen.

Weihnachtskarpfen

von Alfred S.

Zubereitung

Essig und Weißwein drübergießen und mit Wasser auffüllen, bis der Fisch bedeckt ist.

Salzen und den Karpfen am Herd bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, aber nicht kochen.

Den Weihnachtskarpfen mit aufgeschäumter Butter und frisch geriebenem Kren anrichten.

Gutes Gelingen!