

Karpfen blau I

1 Karpfen (ca. 1 kg)
2 EL Essig
¼ l Schlagsahne
2 EL geriebener Meerrettich
Zitronensaft
Salz, Zucker

Den ausgenommenen, aber nicht geschuppten Karpfen innen mit Salz einreiben und außen mit heißem Essig begießen. Auf die zum Servieren bestimmte feuerfeste Porzellanplatte legen. Mit Alufolie, die auf der Unterseite mit Öl bestrichen ist, bedecken. Im Herd auf der untersten Schiene in 40 bis 50 Minuten bei 180 bis 200 Grad garen.

Schlagsahne mit Meerrettich mischen, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Als Soße getrennt zum Fisch servieren.

Der so im eigenen Saft gegarte Fisch behält sein volles Aroma.

Karpfen blau II

1 Karpfen (ca. 1 kg)
Essig
Zwiebel
Petersilie
Salz

Den Karpfen waschen, ausnehmen und mit kochendem Essig übergießen. In einem Topf Essigwasser mit Salz, einigen Zwiebelringen und Petersilie zum Kochen bringen, den Karpfen vorsichtig hineinlegen und je nach Größe 25 bis 45 Min. langsam gar ziehen lassen. Nicht mehr kochen.

Karpfen gebraten

1 Karpfen (ca. 1 kg)
1 Ei
3 EL Parmesankäse
1 EL Semmelmehl
30 g Butter
Salz

Den Karpfen waschen, schuppen und ausnehmen. Innen und außen mit Salz einreiben, außen mit Butter bestreichen. Verrührtes Ei mit Parmesan und Semmelmehl zu einer Paste rühren und den Fisch damit bestreichen. Auf den Bratrost in die Bratenpfanne legen und im gut vorgeheizten Herd 20 bis 30 Minuten braten.

Dazu Meerrettich- Sahne reichen.

Karpfen hamburgisch für 2 Personen

1 Karpfen a 1,3 – 1,5 kg - küchenfertig und längs halbiert ohne Beschädigung der äußeren Schleimhaut

2 l Wasser
2 EL Salz
¼ l Essig 25 %
1 Spickzwiebel
Butter
Petersilienkartoffeln

für den Sahnemeerrettich:

250 g geschlagene Sahne
40 g frisch geriebener Meerrettich
1 TL Zitronensaft
1 TL Zucker
Salz

Die Karpfenhälften jeweils schräg in der Mitte nochmals durchschneiden und gut waschen.

In einem Topf das Wasser mit dem Salz, Essig und Zwiebel zum Kochen bringen und zuerst die Kopfstücke 10 – 12 Minuten darin ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Sahnemeerrettich sämtliche Zutaten locken miteinander verrühren.

Zum gegarten Fisch werden Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und Sahnemeerrettich serviert.

Karpfen gebacken

1 Karpfen (ca. 1 kg)
1 Ei
30 g Mehl
50 g Semmelmehl
Fett
Salz, weißer Pfeffer

Den Karpfen der Länge nach halbieren und ausnehmen. Gut säubern und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch gequirltes Ei ziehen und mit Semmelmehl panieren. Panade gut festdrücken. In schwimmendem Fett in der Friteuse oder im Fetttopf in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig herausheben und Fett abtropfen lassen.

Nürnberger Karpfen in Bierpanade

Zutaten für 4 Portionen

2 junge Karpfen (Insgesamt 1 ½ kg) - küchenfertig und längs halbiert

2 Eiweiß

Mehl

1/8 l Bier

150 – 200 g Butter

Salz

Die vorbereiteten Karpfenhälften waschen und trocken tupfen. Dann innen und außen mit etwas Salz einreiben. Eiweiß steif schlagen, etwas Mehl unterrühren, Bier und noch etwas Salz zugeben und einen glatten Teig rühren. Die Karpfenhälften mit dieser Masse auf beiden Seiten dick bestreichen.

Die Butter in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Karpfen darin knusprig ausbacken. Bei Bedarf noch etwas Butter zugeben, denn die Karpfen sollen in der Butter fast schwimmend ausgebacken werden. Backdauer: ca. 20 Minuten

Beilage: säuerlich angemachter Kartoffelsalat

Peitzer Karpfenfilet in saurer Sahne

1 Karpfen ca. 1,2 kg

100 g Möhren

100 g Porree

500 g Zwiebeln

80 g Tomatenketchup

200 g saure Sahne

150 g Butter

20 g Rosenpaprika

1 Bund Petersilie

weißer Pfeffer

Salz

100 ml herber Weißwein

Den gesäuberten Karpfen filetieren. Die Filets werden dann von der Seite, die sich an den Gräten befand, lamellenförmig eingeschnitten. Somit wird auch die unangenehme Y-Gräte zerschnitten. Die Filets werden nun mit der Hautseite in ein gebuttertes flaches Geschirr gelegt, mit Weißwein mariniert, gesalzen und gepfeffert.

Von den Gräten wird ein wenig Fischfond gekocht, der zum Angießen verwendet wird.

Auf die Filets werden viel angeschwitzte Zwiebelringe gegeben. Sie sollen noch schön hell sein. Darüber Tomatenketchup, darauf saure Sahne. Den Abschluss bilden Butterflocken und über alles wird Rosenpaprika gestreut. Dann wird der so vorbereitete Karpfen in den Ofen geschoben und bei 175 Grad ca. 20 Minuten gegart.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen. Salzkartoffeln und frischen Salat dazu reichen.

Polnischer Karpfen

für 6 Portionen

2 Karpfen a ca. 1 kg

- küchenfertig und längs halbiert

1 Bund Suppengrün

100 g Zwiebeln

100 g Butter

3 Lorbeerblätter

2 Nelkenköpfe

1 EL schwarze Pfefferkörner

6 Pimentkörner

½ Zitrone in Scheiben

½ l Malzbier

¼ l helles Bier

¼ l Rotwein

125 g holländischer Honigkuchen (ohne Rosinen)

1 EL Rotweinessig

1 EL Zitronensaft

Salz

Suppengrün putzen, waschen und würfeln. Zwiebeln pellen und würfeln. 50 g Butter zerlassen, Suppengrün und Zwiebeln darin andünsten. Lorbeerblätter, Nelkenköpfe, Pfefferkörner, Piment und Zitronenscheiben zugeben, gut durchdünsten, dann Bier und Rotwein zugießen. Bei milder Hitze zugedeckt 20 Min. kochen lassen, durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Honigkuchen grob zerkleinern, zugeben und weitere 20 Min. kochen lassen. Karpfenhälften noch einmal quer teilen (nicht waschen, der echte polnische Karpfen wird mit Karpfenblut zubereitet), auf beiden Seiten salzen, auf die Saftpfanne des Backofens legen. Sauce mit Essig, Zitronensaft und Salz kräftig abschmecken, heiß über die Karpfen gießen. Pfanne mit Alu- Folie abdecken.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) 20 Min. garen. Karpfenstücke in einer vorgewärmten, tiefen Form anrichten und warm stellen. Sauce in einen kleinen Topf umgießen, die restliche eiskalte Butter in Flöckchen einrühren. Etwas Sauce über die Karpfen geben, den Rest extra servieren.

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Garzeit: 1 Stunde

Das passt dazu: kleine Salzkartoffeln, Endivien- Radicchio- Salat
Bier oder Burgunder

Wichtig: wird der Karpfen selbst geschlachtet, das Blut auffangen, mit Essig und Zitronensaft vermischen und in die fertige Sauce rühren.

außerdem wichtig: Sauce mit Butter binden

für eine kleine, feine Sauce werden eiskalte Butterstückchen nacheinander in einen (möglichst konzentrierten) Fond (von kurzgebratenem Fleisch oder gedünstetem Fisch) eingeschwenkt. Das bedeutet: Sie werden nicht eingerührt, sondern nur mit kreisender Bewegung der Pfanne leicht unter die Flüssigkeit gezogen. Dabei darf nichts mehr kochen!! Die Butter- Bindung seht nur für ganz kurze Zeit – deshalb muss die Sauce sofort auf angewärmten Tellern serviert werden. Fürs Einschwenken eingekochten Fond und eine schwere Pfanne nehmen.

Karpfen gegrillt

1 Karpfen (ca. 1000 – 1500 g) oder

4 Stck Karpfenscheiben a 300 g

Zitrone

Paprika, edelsüß

Petersilie

Salz

Öl

Den ausgenommenen, geschuppten und kalt abgewaschenen Karpfen trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und ½ Std. ziehen lassen. Dann einölen und auf dem geölten Rost nicht zu stark grillen. Dabei leicht mit Salz und Paprika bestreuen.

Pro 250 g Fisch rechnet man 15 – 20 Minuten Grillzeit.

Karpfen gefüllt

1 Karpfen ca. 1000 g

Milch und Leber vom Karpfen

1 Zwiebel

Petersilie

Schnittlauch

140 g Butter

1 Brötchen

2 Eier

100 g Pilze

¼ l Rotwein

Muskat

Salz

Den Karpfen von der Rückengräte her ausnehmen. Milch und Leber des Karpfens mit feingeschnittener Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch in Butter dünsten, auskühlen lassen und mit einem aufgeweichten und ausgedrückten Brötchen, Salz, Muskat und 2 Eiern verrühren. Mit dieser Masse den Karpfen füllen und zunähen. In einer Pfanne mit brauner Butter leicht anbraten und dann mit den blättrig geschnittenen Pilzen, dem Rotwein und ¼ l kochendem Wasser zugedeckt ca. 20 – 30 Min. dünsten. Dabei darf der Sud nicht kochen!!

Paprikakarpfen

1 Karpfen ca. 2000 g
200 g Zwiebeln
80 g Butter
2 rote Paprikaschoten
2 TL Paprika, edelsüß
1 TL Tomatenmark
1 Knobi- Zehe
Zitronenschale
1/8 l Weißwein
1/4 l Fleischbrühe
1/8 l saure Sahne
10 g Mehl

Den Karpfen reinigen und salzen, in heißer Butter die feingeschnittenen Zwiebeln anrösten, dann die entkernten in Streifen geschnittenen Paprikaschoten dazugeben und andünsten, mit Paprika bestreuen, mit dem Weißwein ablöschen und mit der heißen Fleischbrühe aufgießen. Salzen, pfeffern, Tomatenmark, eine Spur Knobi und etwas feingehackte Zitronenschale zugeben. Kurz kochen lassen, dann den Karpfen in den Sud legen und zugedeckt 25 Min. bei schwachen Feuer ziehen lassen. Nach 15 Min. den Karpfen vorsichtig wenden. Sobald der Fisch gar ist, vorsichtig herausheben, abhäuten, die Gräten entfernen und auf einer tiefen Schüssel anrichten. Die saure Sahne mit dem Mehl glatt rühren und damit den Fischesud binden. Aufkochen lassen und heiß über den Karpfen passieren.

Karpfen- Steaks für 2 Personen

1 Portions- Karpfen von 2 kg
200 g Shiitake- Pilze
200 g Champignons
1 Becher Crème fraiche 15 % Fett
0,5 l Weißwein
5 Schalotten
20 g Butter
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
Öl, Pfeffer, Salz, Zucker
Paniermehl

Den Karpfen filetieren und in 4 cm breite Streifen schneiden. In 0,5 l Weißwein 1 Stunde marinieren. Für die Soße die Schalotten in der Butter hell anbraten. Die Pilze zugeben, alles salzen und pfeffern und rund 15 Minuten schmoren. Mit dem Marinade- Weißwein ablöschen, und die Creme fraiche unterrühren. Die Soße bei Bedarf mit hellem Soßenbinder etwas andicken. Mit Pfeffer, Salz, Zitrone und einer Prise Zucker abschmecken. Die Karpfen- Steaks gut abtupfen, pfeffern, salzen, panieren und in Öl kross braten. Auf einer Platte anrichten, die Soße darüber verteilen und mit der Petersilie bestreuen. Dazu passen Pellkartoffeln, Weißbrot und ein knackiger Salat.

Karpfenfilet, überbacken, „Hausfrauenart“ für 3 – 4 Personen

**600 – 800 g Karpfenfilet
3 EL Zitronensaft
150 g Erbsen TK
150 g saure Sahne
1 TL Speisestärke
75 g Gouda- Käse
4 EL Paniermehl
1 Pack. (25 g) Italienische Kräuter TK
Salz, weißer Pfeffer
Petersilie und Basilikum zum garnieren**

Die Filets waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ruhen lassen.

Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig kochendem Salzwasser rund 5 Minuten vorgaren. Die TK- Erbsen zugeben und mitgaren. Dann das Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen. Die saure Sahne mit der Speisestärke verrühren und unter das Gemüse heben. Anschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine ofenfeste Form geben.

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Den geriebenen Käse mit dem Paniermehl und den TK- Kräutern mischen und auf den Filets verteilen. Die Form für rund 15 Min. in den vorgeheizten Backofen (E-Herd = 200° C) stellen und goldbraun überbacken lassen.

Vor dem Servieren mit Petersilie und Basilikum garnieren.

Dazu passt Reis oder Salzkartoffeln, als Getränk ein Pils.