Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Karpfen blau mit Wurzelgemüse

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Karpfen im Ganzen (ca. 1 kg)
- 1,5 l Gemüsebrühe oder Fischfond
- 3 Karotten
- 200 g Petersilienwurzel
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchstange
- 4 Wacholderbeeren, leicht angedrückt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 200 ml Weißweinessig
- 200 ml Rieslingwein
- 20 g Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Den Karpfen unter kaltem Wasser abspülen. Gemüsebrühe oder Fischfond in einem Fischtopf mit Weißwein, Salz, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern würzen und 25 Minuten sanft köcheln lassen.
Die Karotten und Petersilienwurzeln schälen und in Stäbchen schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch gründlich putzen und in Ringe schneiden.

Den Karpfen mit der offenen Bauchseite über einen ofenfesten Becher stülpen, damit dieser im Sud anschließend nicht umfällt. Weißweinessig leicht erhitzen und mehrmals über den Karpfen gießen, bis er eine schöne blaue Färbung annimmt. Den Essig dabei auffangen. Dann den Fisch samt Becher in den Gemüsefond stellen und das geschnittene Gemüse zugeben. Den aufgefangenen Essig zum Gemüsesud gießen.

Den Karpfen im Ofen (160°C Ober- und Unterhitze) ca. 35-40 Minuten gar ziehen lassen.
Vorsichtig auf eine vorgewärmte Platte geben, mit dem Gemüse anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Nicht nur zur Faschingszeit ein schmackhaftes Gericht: der Karpfen