

Karpfen im Weinsud mit Juliennegemüse Kartoffelklößen



Karpfen mit Gemüse und Klößen – der Karpfen passt fast nicht auf einen großen Pizzateller

Eigentlich wollte ich einen ganzen Karpfen mit etwa 1,5 kg kaufen. Ich hätte ihn aber für Weihnachten vorbestellen müssen, was ich nicht wusste. So hätte ich an der Frischfischtheke meines Supermarktes zwar auch noch einen ganzen Karpfen bekommen, aber nur in zwei Hälften, also einmal längs durchgeteilt. Das wollte ich aber nicht. Also kaufte ich nur einen halben Karpfen, der auch noch gute 750 g auf die Waage bringt. Zieht man Kopf, Schwanz und Wirbelsäule mit Gräten vom Gewicht ab, bleiben 500 g Fischfilet übrig.

Das Fleisch des Karpfens ist kräftig, fest und sehr wohlschmeckend. Aber er ist kein Gericht für Kinder, denn er hat sehr viele Gräten. Mir ist auch nicht bekannt, dass es

reines Karpfenfilet frei käuflich im Handel gibt, dazu scheint das Filet dann doch zu problematisch zu sein.

Und eigentlich passen Salzkartoffeln besser zu dem Gericht, jedoch sind mir ausgerechnet an Weihnachten die Kartoffeln ausgegangen. Die Klöse schmecken aber auch lecker.

Zutaten für 1 Person:

- $\frac{1}{2}$ Karpfen, etwa 750 g
- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
- $\frac{1}{2}$ Strauß Petersilie
- einige Zweige Thymian
- ein Zweig Rosmarin
- 1 Stange Lauch
- $\frac{1}{8}$ Knollensellerie
- 1 Wurzel
- 50 g Butter
- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- 200 ml trockener Weinwein
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer

- 2 Kartoffelklöse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Karpfen unter kaltem Wasser abwaschen, dann trockentupfen und mit einem Messer auf der Hautseite mehrmals quer leicht einritzen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Lauch und Sellerie putzen. Wurzel putzen und schälen. Alle drei Gemüse mit einem Julienneschäler in Juliennestreifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einem großen Bräter erhitzen und das Gemüse mit den Pfefferkörnern darin anbraten.

Salzen und pfeffern. Den Karpfen mit der Hautseite nach oben darauf legen. Dort, wo die ausgenommene Bauchhöhle auf den Juliennestreifen aufliegt, die Hälfte der Petersilie und des Thymians und den Rosmarinzweig im Ganzen unter den Karpfen schieben. Wein und Fond in den Boden des Bräters hinzugießen. Die zweite Hälfte der Butter in kleine Flöckchen schneiden und den Karpfen damit belegen. Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, den Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene hineinschieben und den Karpfen etwa 40 Minuten garen. Ab und zu mit der Sauce übergießen. Wenn sich die Rückenflosse leicht herauslösen lässt, ist der Karpfen gar.

In der Hälfte der Garzeit die Kartoffelklöse nach Anleitung zubereiten. Den Rest der Petersilie und des Thymian kleinwiegen.

Den Karpfen auf einen sehr großen Teller legen, etwas vom Gemüse dazugeben und im Backofen warmhalten. Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben, erhitzen und je nach Geschmack und Würze noch etwas einkochen. Sahne und Eigelb in einer Schale verquirlen und in die Sauce rühren. Die Kräuter hinzugeben, alles verrühren und nochmals aufkochen lassen.

Die Kartoffelklöse zu Karpfen und Gemüse geben und alles mit ein wenig der Sauce übergießen.