

Karpfen blau mit Kartoffeln

Zutaten (4 Portionen)

1 küchenfertiger Karpfen (ca. 1500g)

6 zerdrückte Pfefferkörner

250 ml Essig

1 Zitrone

Salz

75 g Butter

125 ml Weißwein

1-2 EL Meerrettich

375 ml Wasser

14 kleine Kartoffeln

1 Zwiebel

etwas Dill

1-2 Lorbeerblätter

Zubereitung

12 Kartoffeln gut waschen, in einem Topf mit Salzwasser gar kochen und in der Schale lassen. Den Karpfen unter kaltem Wasser abbrausen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird, die die Blaufärbung hervorruft. Innen trocken tupfen und salzen. 2

Kartoffeln schälen, den Karpfen aufrecht auf die rohen Kartoffeln setzen und auf das Rost eines Fischtopfes stellen. Einen kleinen Topf mit 125 ml Essig bis zum Siedepunkt erhitzen, dann gleichmäßig über den Fisch geben und kurz ziehen lassen. Die Zwiebel abziehen, die Zitrone in Scheiben schneiden und mit 125 ml Essig, Wein, Wasser, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern im Fischtopf erhitzen. Den Fisch auf dem Rost ebenfalls in den Topf geben und ca. 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Den Karpfen aus dem Sud nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und getrennt zu dem Fisch servieren. Meerrettich, Dill und Kartoffeln dazu anrichten.

Tipp: Fisch niemals kochen, sondern immer nur in leicht siedendem Wasser gar ziehen lassen. In sprudelnd kochendem Wasser zerfällt er und schmeckt nicht mehr.