

# Karpfen blau

## Zutaten für 4 Personen:

500g Möhren, 1 Zwiebel, 2 Gewürznelken, 5 Pfefferkörner, ¼ L Weißweinessig, ¼ L trockener Weißwein, 2 EL Zitronensaft, Salz, Zucker, 1 küchenfertiger Karpfen (ca. 1,5kg), Pfeffer, 750g kleine Kartoffeln, 400g Porree (Lauch) ½ L Gemüsebrühe (Instant), 200g Schlagsahne, 2-3 EL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)

- Zubereitung:

1 Möhre schälen und waschen. Zwiebel schälen, mit Nelken spicken. Möhre, Zwiebel und Pfefferkörner in einem großen Topf mit 2 Liter Wasser, 1/8 Liter Essig, Weißwein, Zitronensaft, 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker aufkochen.

Karpfen unter kaltem Wasser vorsichtig waschen und innen mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In den Karpfenbauch eine umgekehrte Tasse stellen, so dass der Karpfen auf einer Platte aufgestellt werden kann. 1/8 Liter Essig in einem kleinen Topf aufkochen und gleichmäßig über den Karpfen gießen, bis dieser blau ist. Karpfen vorsichtig auf die Fettpfanne des Backofens stellen. Gemüsesud zugießen. Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: Stufe 1) 20-25 Minuten gar ziehen lassen. Kartoffeln schälen und waschen. Brühe aufkochen. Kartoffeln darin ca. 20 Minuten garen. Restliche Möhren schälen, Porree putzen und beides waschen, in dünne Streifen schneiden und in wenig Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Sahne steif schlagen. Mit

Meerrettich verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Karpfen vorsichtig aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und auf eine vorgewärmte Platte setzen.

Gemüse und Bouillon-Kartoffeln um den Karpfen anrichten. Mit Petersilie garnieren. Meerrettichsahne und nach Belieben flüssige heiße Butter dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Pro Portion ca. 3230 kJ/770 kcal. E 42 g/F 47 g/KH 33 g.