



## Fisch Rezepte

---

### Karpfen Blau

*(Zutaten für 4 Personen)*

- 1 küchenfertiger Karpfen ohne Kopf, 1,5-2 kg
- 2-3 TL Zitronensaft, 4 Zitronenscheiben
- 3 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 8-10 schwarze Pfefferkörner, Salz
- 150 ml Weißweinessig
- 150 ml Weißwein (trocken)

### Zubereitung

1. Den Karpfen vorsichtig säubern und darauf achten, dass die Schleimschicht nicht verletzt wird, da diese für die Blaufärbung verantwortlich ist.
2. Den Karpfen auf eine tiefe Platte oder Teller legen. Nun ca. 150 ml Wasser zusammen mit dem Essig aufkochen, über den Karpfen gießen und etwa 10 Minuten an einen zugigen Platz stellen (dadurch wird der Karpfen schneller Blau).
3. Einen Topf mit ca. 2 Liter Wasser füllen, die Zwiebel und das Suppengrün in kleine Stücke zerteilen und zusammen mit den Gewürzen, den Pfefferkörnern, dem Zitronensaft und etwas Salz in das Wasser geben.
4. Den Weißwein dazugießen und das Ganze ungefähr 10 Minuten lang aufkochen lassen.
5. Nun den Karpfen hinzugeben und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze ziehen (nicht kochen!) lassen. Der Karpfen ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.
6. Als Beilagen empfehlen wir Petersilienkartoffeln, etwas zerlassene Butter oder Kräuterbutter und je eine Zitronenscheibe.