



### UNSER TIPP:

Eine besondere Würze erhält das Gericht durch ein wenig Anisschnaps. Der geröstete Speck verleiht der Brühe eine interessante Tiefe.

## AISCHGRÜNDER KARPfen G.G.A.

### Eintopf



#### ZUTATEN FÜR DIE BRÜHE:

2 Karkassen vom Aischgründer Karpfen  
100 g geräuchertes Wammerl, grob gewürfelt  
1 Nelke  
1 Lorbeerblatt  
½ Sternanis  
4 Pimentkörner  
1 Kardamomkapsel  
6 Pfefferkörner  
2 Zimtblüten  
2 Zwiebeln, mittelgroß mit Schale, grob gewürfelt  
100 g Karotten  
80 g Sellerie  
80 g Petersilienwurzel  
60 g Lauch  
1 EL Rapsöl  
1 EL Tomatenmark  
50 ml Fränkischer Weißwein g.U.

#### FÜR DEN EINTOPF:

100 g Linsen  
100 g neue Kartoffeln (oder Bamberger Hörnla g.g.A.), in dickere Scheiben geschnitten  
80 g Karotte  
80 g Sellerie  
80 g Lauch  
80 g Kohlrabi  
100 g Wirsing, in Rauten geschnitten  
Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)  
1 Karpfenfilet, ohne Haut und eingeschnitten

#### ZUBEREITUNG:

Die Karkassen waschen, von Blut und Innereiresten befreien und in mittelgroße Stücke schneiden, dann in eine Raine legen. Das Wammerl dazulegen und im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 165 °C für 30 Minuten rösten.

Alle Gewürze kurz in einer Pfanne anrösten und im Mörser leicht anstoßen.

Das Gemüse schälen und in walnussgroße Stücke schneiden.

In einem Schnellkochtopf das Öl erhitzen. Das Tomatenmark darin langsam anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Alle anderen Zutaten in den Schnellkochtopf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Deckel verschließen und auf Stufe 2 einstellen. Sobald der Druck im Topf aufgebaut ist, für 25 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen, den Druck ablassen und die Brühe durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.

In diesen Topf die Linsen und die Kartoffeln geben und 15 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen. Nun das restliche Gemüse schälen und klein würfeln. In den Topf geben und weitere 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Karpfenfilet in den Topf legen und etwa 3 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen.



**AUTOR GIUSEPPE MESSINA:**

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck