



UNSER TIPP:

Die Garzeit richtet sich der Größe des Karpfens.

Es können auch portionierte Filetstücke geschmort werden. In diesem Fall sollte das Gemüse besser in feine Streifen geschnitten werden, da sich die Garzeit verkürzt.

Wer noch eine Soße zubereiten möchte, gibt 50 ml Gemüsfond mit in den Bratschlauch. Nach dem Schmoren den Sud in einen kleinen Topf gießen, 100 ml Sahne zugeben, aufkochen lassen und mit 2 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Salzkartoffeln eignen sich sehr gut als Beilage.

OBERPFÄLZER KARPFFEN G.G.A.

Im Bratschlauch



ZUTATEN:

- 1 Oberpfälzer Karpfen g.g.A. (1,5–2 kg)
- 80 g Zwiebel
- 80 g Karotte
- 80 g Stangensellerie
- 100 g Lauch
- 80 g Fenchel
- 2 reife Tomaten ohne Kerngehäuse
- 3–4 Stängel Petersilie und Kerbel
- 1–2 Stängel Dill
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 10 Pfefferkörner
- 1 Kardamomkapsel
- 50 ml fränkischer Weißwein g.U.
- 1 EL Pernod
- 20 g Butterflocken

ZUBEREITUNG:

Alle Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Bratschlauch auf die doppelte Länge des Karpfens schneiden und in eine Raine (oder auf ein Backblech) legen. Die Hälfte der frischen Kräuter grob hacken, mit dem Gemüse, Pfeffer und Kardamom vermengen und als Bett für den Karpfen im Bratschlauch anrichten. Bratfertigen Karpfen im Bauchraum mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Kräutern und dem Zitronenabrieb füllen. Wer möchte, kann noch Knoblauchzehen dazugeben. Dann den Fisch auf das Gemüsebett legen, Weißwein und Pernod angießen, Butterflocken verteilen und den Bratschlauch auf beiden Seiten gut verschließen. Mit einer Nadel den Schlauch mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft auf der mittleren Schiene für 35 Minuten schmoren.



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