



### UNSER TIPP:

Die Spieße können auch in der Pfanne gebraten werden.  
Sehr gut zwischen die Karpfenwürfel passen ein Stück Bauchspeck, vorgegartener Kürbis und Kartoffel. Schmackhafte Begleiter sind Spinat oder Mangold, oder auch das Risotto vom Fränkischen Grünkern g.U.

## OBERPÄLZER KARPFFEN G.G.A.

### Nach Teriyaki-Art



#### ZUTATEN:

2 Filets vom Oberpfälzer Karpfen g.g.A.,  
ohne Haut

#### FÜR DIE 5-SPICE-GEWÜRZMISCHUNG (AUF VORRAT):

100 g Sternanis  
80 g Zimtstange  
35 g Fenchelsamen  
30 g Szechuan-Pfeffer  
10 g Nelke  
10 g Pimentkörner

#### ZUBEREITUNG:

Die Gewürze in der Pfanne trocken rösten, im Mörser fein zerstoßen oder im Mixer pulverisieren.

In einem kleinen Topf den Knoblauch in Öl vorsichtig goldgelb frittieren, dann den Rübensirup zugeben und einmal aufwallen lassen. Mit Apfelsaft und Bier ablöschen und langsam zu einem Sirup reduzieren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und 1 gestrichenen TL der Gewürzmischung einrühren. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Karpfenfilets würfeln und auf einen Spieß stecken. Anschließend mit der Marinade bepinseln und saftig grillen.

#### FÜR DIE MARINADE:

1 EL Rapsöl  
1 Zehe Knoblauch, fein gerieben  
2 EL Rübensirup oder Honig  
5 cl Apfelsaft  
5 cl dunkles Bier (g.g.A.)



#### 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