

WIE MAN EINEN KARPFFEN ZERLEGT...

WIE MAN EINEN KARPFFEN ZERLEGT...

Die Weihnachtsfeiertage sind vorbei, all die leckeren Menüs verspeist, alle Geschenke verschenkt, alle Geschenke ausgepackt... Endlich habe ich ein paar Minuten Zeit um einen Rückblick auf die letzten Tage zu starten. Mein Start in die Weihnachtsfeiertage war der Karpfen. Bessere Hälfte's Omi hat dieses Jahr das Wissen um den Weihnachtskarpfen, so wie sie ihn seit Jahrzehnten gemacht hat, weitergegeben. Sie ist sozusagen mit 90 Jahren in „Karpfenrente“ gegangen.

Unser erstes „to-do“ war es zwei Karpfen zu kaufen. Jeder davon sollte ca. 1,5kg wiegen. Auf keinen Fall mehr als 2kg. Sonst sind sie zu fett. Das hatten wir bereits im letzten Jahr gelernt als wir die Karpfen mit ihr zusammen eingekauft haben. Also ging es wieder zu Galeria Kaufhof am Alexanderplatz in die Gourmet Abteilung. Die haben dort immer große Becken mit lebenden Fischen. Dem Verkäufer habe ich kurz unsere Wünsche geschildert - ca. 1,5kg oder eben die kleinsten die er hat (die waren alle recht groß), ausnehmen und den Kopf extra einpacken. Das hat auch alles so geklappt. Ein Karpfen hatte 1,5kg und der andere Karpfen hatte 1,7kg. Perfekt! So sind wir - mit den Karpfen im Gepäck- zur Omi gefahren.

Nach einem kurzen Kaffee&Kuchen Pauschen ging es in der Küche ans Werk.

Ich war Team Karpfen, die Omi hat genaue Instruktionen geliefert. Zuerst wurde der Fisch geschuppt. Dazu habe ich mit einem kleinen „Schuppen-Kamm“ gegen den Strich die Schuppen vom Fisch gekratzt. Klingt nicht so schwer, der Fisch war aber verdammt glitschig - es hätte also auch einfacher sein können.



Dabei habe ich gleich gelernt, dass man die Schuppen dann am besten direkt aus der Spüle auswischt weil sie sonst sehr hartnäckig festkleben.

Im zweiten Schritt wurde der Fisch entschleimt. Dazu zieht man mehrfach leicht gegen den Strich über die Haut und spült ihn dann unter fließend Wasser ab. Glitschig ist er immer noch, aber man merkt, dass er sich verändert hat.



Im dritten Schritt sollte ich den Karpfen vor mir auf das Brettchen legen. Dann habe ich durch flache Einschnitte markiert wo ich ihn zerlegen möchte. Ich habe dabei am Kopfende angefangen...



... und Stück für Stück 3-4cm breite Streifen markiert...



... bis er am Ende so aussah.



Jetzt geht die wirkliche Arbeit los. Man darf diesen kleinen Fisch nicht unterschätzen – der hat wirklich extrem stabile Gräten. Besonders die Wirbelsäule ist sehr widerstandsfähig. Ich habe dabei für mich die folgende Taktik entwickelt: Ich habe mit dem Messer Haut und Fleisch entlang der vorgelegten Einschnitten komplett aufgeschnitten. Dann habe ich das Messer auf der Wirbelsäule angesetzt und mit aller Kraft runtergedrückt. Dazu wäre ein etwas schwereres Messer hilfreich gewesen. Die Omi hat das immer mit Hammer und Beil gemacht. Es ging aber auch so. Das Beil war mir irgendwie nix.



Die Fische haben wir in der Spüle gesammelt. Als der ganze Fisch zerlegt war wurden sie nochmal ganz ordentlich abgewaschen.



Wir sind aber noch nicht fertig. Aus jeder Scheibe sollen jetzt zwei Stücke werden. Also nehme ich die Scheiben nacheinander raus und lege sie flach vor mir auf das Brett. Dann schneide ich einmal ganz dicht links von der Wirbelsäule entlang (das linke Stück ist jetzt fertig) ...



... und schneide dann ganz flach am rechten Stück neben der Wirbelsäule entlang.



Die Flossen sollten dran bleiben, da kann man laut der Omi dran knabbern. Da werde ich nicht widersprechen. Man kann sie aber natürlich auch entfernen. Ich werde beim nächsten Mal auch die größeren Gräten ziehen. Die fertigen Stücke werden jetzt mit der Haut nach unten auf ein mit Haushaltspapier ausgelegtes Brett gelegt.



Sobald das Brett voll ist wird der Fisch im Kühlschrank kalt gestellt.

Ich habe für beide Fische knapp 45 Minuten gebraucht. Mit etwas Übung geht das aber sicher auch schneller. Die Omi war auf jeden Fall begeistert und hat gelobt wie tüchtig ich bin. ☐

Die Fischstücke haben Bessere Hälfte's Eltern dann am 24. bei der Omi abgeholt. Gefeiert wurde nämlich bei ihnen. Die Karpfenstücke wurden dann leicht gesalzen und paniert. Unter Anleitung

der Omi wurden die Stücke rundherum in Schweineschmalz ausgebacken bis die Panade goldbraun war. Da man für 2 Karpfen in mehreren Runden ausbacken muss wurden die fertigen Stücke bei ca. 70°C im Backofen warm gestellt.

Als Beilage gab es Kartoffelsalat und eine Tomate-Mozzarella Platte mit Büffelmozzarella und Trüffel.

Sehr lecker und ich habe wieder etwas Neues dazu gelernt.

Ich hoffe die Anleitung hilft euch auch!