

IM OFEN GEBACKENER KARPFFEN

IM OFEN GEBACKENER KARPFFEN

Ich habe da noch so einen Karpfen im Tiefkühler gehabt... Weihnachten waren die Augen wohl größer als die Mägen und während ich so in den Vorbereitungen für den Weihnachtskarpfen steckte wurde mir klar, dass drei einer zu viel war. Also wanderte er ziemlich kopflos in den Tiefkühler wo er in Frischhaltefolie eingeschlagen auf den heutigen Tag wartete. Zwei Tage durfte er im Kühlschrank auftauen, dann war es so weit. Mit Zitrone, Fenchel und Petersilie gefüllt... aber lest selbst!



Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen (ca. 2,5 kg)

1 Fenchelknolle

1 Zitrone

Salz

1 Bund Petersilie

200g Kartoffeln

1/2 Gurke

1/2 Zucchini

1 TL getrockneter Dill

3 EL Olivenöl

1-2 EL Kräuteresig

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Mit Kopf wäre mir der Karpfen lieber, aber das lässt sich jetzt nicht mehr ändern. Ich wasche ihn gründlich aus und tupfe ihn trocken. Dann wird er innen gesalzen, mit der Hälfte der dünn aufgeschnittenen Zitrone, der Hälfte von dem in Scheiben geschnittenen Fenchel und der Petersilie gefüllt.



Auch von außen salzen...



Ich belege den Fisch mit der restlichen Zitrone und dem Fenchel. Dann schlage ich ihn gründlich in Alufolie ein. Bei 180°C für 60 Minuten in den Ofen schieben, der Karpfen braucht insgesamt 2 Stunden.



Nach einer Stunde öffne ich das Päckchen und reduziere die Hitze auf 100°C...



... für weiter 60 Minuten im Ofen lassen. In dieser Zeit hobel ich Gurke und Zucchini in feine Scheiben und mache den Salat mit Essig und Öl an. Mit Pfeffer, Salz und Dill würzen.

Die Kartoffeln schälen würfeln und in Salzwasser gar kochen.

Den fertigen Fisch aus dem Ofen holen und 5 Minuten ruhen lassen.



Ich ziehe die Haut ab und schneide vorsichtig entlang der Mittelgräte. Jetzt wird es kompliziert, ich bin kein Profi im Filetieren. Bessere Hälfte leistet mir moralischen Beistand – das kann ich gebrauchen. Ich gehe ganz vorsichtig mit dem Messer zwischen Filet und Gräten und hebe es auf den Teller. Erst das Obere und dann das Untere.



Es hat tatsächlich geklappt!



Wenn man jetzt den Schwanz anhebt kann man das ganze Skelett einfach abheben. Ich richte mit dem Fisch ein paar Kartoffeln und etwas vom Salat an. Über die Kartoffeln gebe ich etwas fein gehackte Petersilie. Meine Beobachtung: die Bauchseite hat weniger Gräten als die Rückenseite und eigentlich sitzen fast alle von diesen hinterhältige, fiesen, kleine Fächergräten am Schwanz. Nur mal so als Tipp wenn ihr euch fragt wer welches Stück bekommen soll... ☐

Ein kleines Festessen!

