

# Gefüllter Karpfen nach Elsässer Art

## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Karpfen 1,2 bis 1,5 kg
- Salz
- Pfeffer
- 60g Butterschmalz
- 1/8 Liter süße Sahne
- 2 Zitronen
- 2 Eigelb
- Füllung:
  - 4 Scheiben Weißbrot
  - 1/8 Liter Milch
  - 2 gehackte Zwiebeln
  - 2 Esslöffel gehackte Petersilie
  - 50g gehackte Champignons
  - 1 EL Butter
  - 1 Ei
  - 1 Eigelb



## Email von 24.09.2007:

Sehr geehrter D. Stumpf,  
habe das Rezept am Sonntag nachgekocht, war sehr lecker. Anbei zwei Bilder von dem Festmahl. Bilder können ins Netz gestellt werden.

Mit freundlichen Grüßen  
Günter Neumann

## Zubereitung:

Das Brot in der lauwarmen Milch einweichen, gut ausdrücken und durch den Fleischwolf drehen. Zwiebeln, Petersilie und Champignons in 1 TL Butterschmalz kurz dünsten. Mit dem Brot, dem ganzen Ei, dem Eigelb, Salz und Pfeffer mischen. Den Fisch waschen, mit Küchenpapier abtupfen und mit der Mischung füllen. Mit Küchenfaden zunähen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, in eine mit Butterschmalz gefettete Auflaufform legen und mit dem restlichen flüssig gemachten Butterschmalz begießen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas Stufe 4) anbraten, dann mit süßer Sahne begießen und noch etwa 20 Minuten fertig schmoren. Backofentemperatur auf 180 Grad (Gas Stufe 2) reduzieren. 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die entstandene Flüssigkeit in einen kleinen Topf abgießen. Den Saft einer Zitrone dazugeben. Aufkochen, dann vom Für nehmen. Die restlichen 2 Eigelb verrühren und unter Rühren in die Sauce mischen, nur noch knapp bis vor dem Siedepunkt erhitzen. Den Karpfen in der Auflaufform servieren. Die andere Zitrone in Viertel schneiden. Die Sauce separat dazu servieren.