

Karpfen auf Spreewälder Art

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Karpfen (1500 - 2000 g)
- 3 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Möhren
- 1 Stange Porree
- 1/4 Knolle Sellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Bund Petersilie
- 1 Glas Wein oder Weißbier (0.2 l) 1/4 Liter Wasser
- 1/4 Liter saure Sahne
- 1/4 Liter Buttermilch
- 2 Esslöffel Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblätter



Nachgekocht und fotografiert von Dirk Hartmann.

Zubereitung:

Den Karpfen wie üblich ausnehmen, schuppen längs halbieren, in Portionsstücke teilen oder auch nur vierteln. Die Karpfenstücke von beiden Seiten leicht salzen und in einer Schüssel zugedeckt etwa 1/2 Stunde kühl stellen. Das Öl erhitzen, etwas Butter dazugeben, darin feine Streifen von roh geraspelten Möhren und Sellerie, feingeschnittene Streifen Porree und Zwiebelscheiben andünsten, mit zwei Lorbeerblättern und grob gemahlenem Pfeffer würzen, die Karpfenstücke draufgeben, mit Wasser auffüllen, alles zugedeckt aufkochen lassen, Wein oder Weißbier zugießen, zudecken und die Karpfenstücke etwa 20 Minuten garziehen lassen. Die Buttermilch und die saure Sahne mit dem Mehl verquirlen, diese Mischung kurz vor dem Gar werden unterrühren, gehackte Petersilie dazugeben, alles nochmals kurz aufkochen lassen, einige Butterflöckchen obenauf setzen und mit Petersilienkartoffeln servieren.