

Rezept „Tschechischer Weihnachtscarpfen“

Rezept „Tschechischer Weihnachtscarpfen“

1 Karpfen
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
½ Bund Estragon
4 Zwiebeln, mittelgroß
4 Eier
100 g Butter
6 El Öl
50 g durchwachsenen Speck
500 g Tomaten
1 Tl Zucker

Den Karpfen ausnehmen und säubern. Unter kaltem Wasser gründlich abspülen. Mit Küchentrepp trockentupfen und auf beiden Seiten 3–4 mal quer einschneiden, ca 5mm tief.

Die Flossen stutzen. Die Hälfte der Zitrone auspressen und das Innere des Karpfens mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch von innen salzen und pfeffern. Estragon und Petersilie hacken. 2 Zwiebeln fein würfeln, die beiden anderen in dünne Scheiben schneiden.

Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und je 2 El gehackten Estragon und gehackte Petersilie mit dem Schneebesen unterrühren.

Die Zwiebelwürfel in 40 g Butter dünsten bis sie glasig sind. Die geschlagenen Eier mit den Kräutern dazugeben, durchrühren und stoken lassen.

Öl und 40 g Butter in einem Bräter erhitzen. Backofen auf ca. 200 °C vorheizen. Die Bauchhöhle des Karpfen mit den gestockten Kräutereiern füllen. Den Karpfen in den Bräter legen. Speck in feine Streifen schneiden und mit einigen Butterflocken auf den Fisch legen. Tomaten in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelscheiben rund um den Fisch verteilen. Salzen und pfeffern. Das restliche Estragon dazugeben. 2 Tassen Wasser erhitzen und einen Tl Zucker darin auflösen. Einige Spritzer Zitronensaft hinzufügen und in den Bräter geben.

Den Fisch bei 200 °C ca. 30 Minuten garen. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken, nicht binden. Den Fisch auf einer Platte anrichten und mit den restlichen Kräutern und Zitronenscheiben garnieren. Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Recipe: Czech Christmas Carp

1 carp
1 lemon
salt, pepper
bunch of parsley
½ bunch of tarragon
4 onions, medium-sized
4 eggs
100 g butter
6 tbsp oil
50 g streaky bacon
500 g tomatoes
1 tsp sugar

Gut and clean the carp. Rinse thoroughly under cold water. Pat dry with paper towel and cut on both sides 3–4 times around 5 mm deep.

Clip the fins. Squeeze the juice from half of the lemon and sprinkle the inside of the carp with lemon juice. Rub the inside of the fish with salt and pepper. Chop tarragon and parsley. Finely chop 2 onions, cut the other two into thin slices.

Crack the eggs into a bowl and add 2 tbsp of chopped tarragon and chopped parsley respectively, stirring in with a whisk.

Braise the chopped onions in 40 g butter until transparent. Add the cracked eggs with herbs; stir and allow to set.

Heat oil and 40 g butter in a baking dish. Pre-heat oven to approx. 200 °C. Fill the inside of the carp with the set herb and egg mixture. Place the carp into the baking dish. Cut the bacon into fine strips and place over the fish with some flakes of butter. Slice the tomatoes and distribute around the fish with the sliced onions. Season with salt and pepper. Add the remaining tarragon. Heat 2 cups of water and dissolve 1 tsp of sugar in it. Add a few dashes of lemon juice and combine with the baking dish.

Cook the fish at 200 °C for approx. 30 minutes. Season the stock with salt and pepper, do not thicken. Arrange the fish on a platter and garnish with the remaining herbs and slices of lemon. Served with boiled potatoes.

