

Karpfen blau mit Meerrettich-Dip und gebratenen Salatherzen

Zutaten für den Karpfen (für 4 Personen):

- 1 küchenfertiger Karpfen
- 1 l Wasser
- 6 EL Weißweinessig
- 100 ml Weißwein
- 1 Möhre
- 2 Zwiebeln
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Zweige Petersilie
- 1 Stange Staudensellerie
- 0,5 Zitrone
- 1 EL Pfefferkörner
- 2,5 EL Salz

Der Karpfen sollte unbedingt frisch sein und eine schleimige Oberfläche haben. Am besten vom Fischhändler ausnehmen und längs halbieren lassen. 2-3 EL Essig mit der gleichen Menge Wasser leicht erwärmen und die Hautseiten der Karpfenhälften damit begießen. Dadurch bekommt die Haut bereits vor dem Kochen eine blaue Färbung.

Gemüse und Zwiebeln putzen und in grobe Stücke teilen. Wasser in einen breiten Topf geben und erhitzen. Gemüse, Gewürze, restlichen Essig, Weißwein und Gewürze dazugeben. Zitronensaft und die ausgepresste Zitrone hinzufügen. Den Sud aufkochen und kräftig salzen, Hitze reduzieren. Der Sud sollte nur noch leicht simmern. Die Karpfenhälften hineingeben und etwa 12-15 Minuten garziehen lassen.

Zutaten für den Meerrettich-Dip:

- 200 g Crème fraîche
- 200 g Schmand
- 3 EL süße Sahne
- 2 EL (aus dem Glas) Meerrettich
- 2 EL frisch geriebener Meerrettich
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Zucker

Crème fraîche, Schmand und Sahne verrühren. Meerrettich aus dem Glas und frisch geriebenen Meerrettich hinzufügen. Die Creme mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Zutaten für die Römersalat-Herzen:

- 2 Römersalat-Herzen
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Puderzucker

Römersalat-Herzen säubern und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Salatblätter darin einige Minuten braten. Dabei mit etwas Puderzucker bestreuen.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Butterschmalz

- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- Zucker

Kartoffeln schälen und halbieren oder vierteln. In Salzwasser garen, danach gut abtropfen lassen. Butterschmalz und Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin braten. Dabei salzen und leicht zuckern. Petersilie säubern und fein hacken. Zum Schluss mit den Kartoffeln vermengen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 29.12.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen