

Karpfen im Salzmantel mit Meerrettich-Streifengemüse

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 bis 2 kg Karpfen
- 1 Zitrone
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Dill
- frischer Meerrettich
- 3,5 kg grobes Meersalz
- 8 Eiweiß
- 100 ml Weißwein
- 200 g Möhren
- 200 g Pastinaken
- 200 g Zuckerschoten
- 200 g Sellerie
- etwas Rapsöl
- zum Abschmecken etwas Salz
- 1 kg Kartoffeln
- ein paar Stängel Blattpetersilie
- 250 g Butter

Den Karpfen waschen, die Kiemen und den Schleim entfernen. Wenn der Karpfen für ein Backblech zu groß sein sollte, können Kopf und Schwanz auch ganz abgeschnitten werden.

Die Bauchhöhle mit Dill, Thymian, Zitronenscheiben und frisch geriebenem Meerrettich füllen. Die Eiweiß mit dem grobem Meersalz vermengen und einen Schuss Weißwein dazugeben, sodass eine breiige Masse entsteht.

Ein Backblech mit Pergament auslegen oder wahlweise eine große Auflaufform benutzen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Dann zuerst den Boden mit einer dünnen Schicht normalem Salz bedecken, etwas geriebenen Meerrettich darauf verteilen und anschließend den Karpfen darauf legen und erneut Meerrettich darüber raspeln. Nun den kompletten Fisch mit der Salzmasse bedecken - es darf keine Stelle frei bleiben. Den Fisch bei 180 Grad für etwa eine Stunde im Ofen backen.

Während der Karpfen im Ofen gart, Gemüse und Kartoffeln zubereiten. Die Kartoffeln schälen und kochen. Das restliche Gemüse putzen und in feine lange Streifen schneiden. In einer großen Pfanne oder einem Topf mit etwas Rapsöl anschwitzen, würzen und etwa 150 Gramm Butter dazugeben. Etwas frischen Meerrettich darüber raspeln und vorsichtig dünsten.

Den Fisch aus dem Ofen holen und noch etwas ruhen lassen. Dann vorsichtig die Kruste zerschlagen oder mit einem Sägemesser öffnen. Die Kruste muss komplett entfernt werden. Dabei auch die Haut des Fisches abziehen. Dabei sollte nach Möglichkeit kein Salz in den Fisch gelangen. Nun den Karpfen auseinandernehmen und auf dem Gemüse anrichten. Je nach Geschmack die restliche Butter zerlassen darübergerben. Mit Blattpetersilie bestreuen und genießen.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 11.12.2016

Koch/Köchin: Lars Degner

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