

Karpfen blau

Zutaten (für 6 Personen):

- 3,5 kg Karpfen
- 2,5 Handvoll Salz
- 2 große Zwiebeln
- 10 ganze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Zucker
- 1 Schuss Essig

Den Karpfen ausnehmen, gut säubern und waschen. Möchte man die Haut mitessen, auch die Schuppen und den Schleim entfernen. Alternativ den Fisch küchenfertig beim Händler kaufen.

Den Kopf abtrennen, für Fischkenner etwas mehr Fleisch am Kopf lassen. Den Karpfen in etwa 5 cm breite Stücke portionieren. Einen großen Topf mit ausreichend Wasser füllen - der Karpfen sollte gut bedeckt und locker im Sud liegen. Salz, geviertelte Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblätter und Zucker dazugeben und alles aufkochen. Dann soviel Essig dazugeben, dass der aufsteigende Dampf leicht säuerlich riecht.

Als erstes den Kopf, dann die Karpfenstücke in das kochende Wasser geben. Auch wenn der Kopf nicht gegessen wird, sollte er unbedingt mitgegart werden. Wasser wieder zum Kochen bringen. Dann die Temperatur soweit herunterregeln, dass das Wasser nicht mehr kocht, aber kurz davor ist.

Nach 20-25 Minuten ist der Karpfen gar und kann serviert werden. Dazu passen Salzkartoffeln, zerlassene Butter sowie Meerrettich oder Zitrone zum Beträufeln. Als Getränk bietet sich Weißwein an.

Sendung/Quelle: Nordtour: Den Norden erleben

Sendetermin: 18.11.2023

Koch/Köchin: Guido Thies

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