

Gaststätte & Hotel Neumann's Dampfschiff

Dresdner Straße 290, 01640 Coswig OT Sörnewitz, Tel.: 03523 / 63835



Rezept „Karpfen Blau“

Den frischen Karpfen als erstes vorsichtig waschen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird. Nicht schuppen. Nur mit einer intakten Schleimschicht kann sich die Haut des Karpfens durch den Essig blau färben.

Wasser mit, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Möhre, Selleriewurzel, Piment würzen, von allen nicht zuviel und fein dosiert. Den Sud etwa 1/4 Stunde auf dem Herd kochen lassen bei kleiner Flamme bzw. mittlerer Hitze.

Nun den Karpfen halbieren oder in Viertel schneiden. Nur innen würzen: salzen, wenig pfeffern und mit kochendem, gutem Essig übergießen. Der Essig wird mit ins Fischwasser getan.

Den Karpfen ca. 20 min im Sud leicht kochen lassen.

Nun den Fisch vorsichtig aus dem Sud nehmen und auf einen ovalen Teller mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln anrichten und servieren.
Guten Appetit!

Wenn Ihnen das alles zu viel Aufwand ist, kommen Sie doch einfach bei uns vorbei und genießen Sie das fertige Gericht "Karpfen Blau" frisch aus unserer Küche.

Wir freuen uns auf Sie

Weitere Informationen unter: www.neumanns-dampfschiff.de

