

Rezept

Karpfen blau auf Endivie

Ein Rezept von Karpfen blau auf Endivie, am 21.03.2023

Zutaten

1 küchenfertiger Karpfen (1½ kg)	¼ l Weißwein
2 EL Essig	1 Endiviensalat
Salz	2 Zwiebeln
2 EL Butter	Pfeffer, frisch gemahlen
75 g Meerrettichwurzel	250 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Karpfen unter fließendem Wasser waschen, vorsichtig, damit die Schleimschicht auf der Haut nicht abgespült wird. Den Wein mit Essig aufkochen lassen, den Karpfen damit übergießen, so dass er sich blau verfärbt. Den Sud aufheben.
2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Endivienblätter ablösen, waschen und in kochendem Salzwasser 1 Min. überbrühen. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. In einen passenden Bräter geben. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebeln hellgelb andünsten, unter die Endivienstreifen mischen.
3. Den Karpfen innen mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Endivienstreifen setzen, den Weinsud angießen. Den Bräter zugedeckt in den Ofen (Mitte, Umluft: 160°) stellen und den Fisch etwa 40 Min. garen.
4. Für die Meerrettichsahne den Meerrettich schälen und fein reiben (oder im Blitzhacker fein pürieren). Die Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Meerrettich unterheben, zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Den Karpfen aus dem Topf heben und auf einer Platte anrichten. Mit den Endivienstreifen umlegen, die Meerrettichsahne extra servieren.