

## Karpfen in Schwarzbiersoße (bei einem ganzen Fisch)

1 Karpfen von 1,5kg

Den Karpfen filetieren und die Haut von den Filets ziehen. Letztere in vier gleichschwere Portionen schneiden. Dabei den dünnen Bauchlappen abschneiden und für später fein würfeln. Die vielen im Filet verbliebenen Y-Gräten können leider nicht gezogen werden, da es sonst zerbröseln. Um sie zu neutralisieren, kann man das Fleisch mit einem scharfen Messer alle 3mm lamellenartig einschneiden, ohne das Filet gänzlich durchzuschneiden.

400g Karotten, 1 Schalotte, 100ml Weißwein, 400ml Orangensaft

Die Karotten schälen. Ein Viertel zu kleinen Würfeln (5mm) schneiden, den Rest grob hacken. Die Schalotte schälen, halbieren und fein würfeln. In Butter anschwitzen und leicht salzen. Dann die groben Karotten hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft aufgießen. Abgedeckt weichkochen und dann glatt pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 rote Zwiebel, 100g Lauch, 100g Sellerie, 100g Karotte, 100g gehackte Mandeln, 150g Dörrpflaumen, 1 TL Tomatenmark, 500ml Schwarzbier, 1l Fischfond, 1 Lorbeerblatt, 1 Schalotte

Für die Soße das Wurzelgemüse waschen oder schälen und grob würfeln. In Pflanzenöl anschwitzen, bis es etwas Farbe angenommen hat. Im Anschluss die Hälfte der Mandeln und der Pflaumen sowie das Tomatenmark hinzugeben. Kurz mitrösten, dann in zwei Schüben mit dem Schwarzbier ablöschen. Restlos einkochen lassen. Mit dem Fischfond aufgießen, das Lorbeerblatt hinzugeben und eine Stunde bei kleinster Flamme köcheln lassen. Die Soße dann durch ein feines Sieb passieren. Die restlichen Pflaumen und die Schalotte in kleine Würfel (5mm) schneiden. Die restlichen Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Pflanzenöl sowie Karottenwürfel hinzugeben und kurz mitbraten. Dann die Soße angießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Kurz vor dem Anrichten die gewürfelten Pflaumen sowie die Fischwürfel einstreuen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1kg festkochende Kartoffeln, Mehl, 1 Ei und Semmelbrösel zum Panieren, 1 Päckchen Kresse

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Fischfilets würzen und auf der Hautseite panieren. Dafür erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in die Brösel legen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Die Filets bei kleiner Hitze auf den Bröseln goldbraun braten. Wenden, etwas Butter hinzugeben und darin fertigbraten. Die Soße auf Tellern anrichten, mit der Kresse garnieren und einen Klecks Karottenpüree darauf verteilen. Den Karpfen aufsetzen und mit den Salzkartoffeln à part servieren.

Salz und Pfeffer, Pflanzenöl und Butter zum Braten