

Einige Rezepte zum Ausprobieren

Rezept: Karpfen gebacken

Zutaten:

1 Karpfen ca.1,5 kg Küchenfertig halbiert, Salz, Pfeffer, 70 g Mehl, 200g Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Die Karpfenhälften schuppen und in Wasser reinigen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen. Halbierten Karpfen ungeteilt weiterverarbeiten oder Kopf- und Schwanzteil von der Hälfte abtrennen und das Mittelstück in 3 cm breite Streifen schneiden. Salzen und Pfeffern. In Mehl wenden und in einer tiefen Pfanne in reichlich heißem Butterschmalz braten.

Wenn die Außenschicht goldbraun aussieht, herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. Dazu passen Petersilienkartoffeln, Gurken, Kartoffelsalat, gedünstete Möhren und grüner Salat.

Rezept: Karpfen blau

Zutaten:

750g Karpfen, 1/4 Liter Essigwasser, Wurzelwerk, 1 mittlere Zwiebel, 1/2 Liter Salzwasser

Zubereitung:

Den Karpfen putzen. Die Schleimhaut des Fisches darf dabei aber nicht verletzt werden. 10 Minuten vor dem Kochen den Karpfen mit siedendem Essigwasser übergießen, so dass eine blaue Färbung entsteht. Das geputzte Wurzelwerk und die Zwiebel 10 Minuten im Salzwasser kochen.

Den Fisch hineinlegen, aufkochen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Ziehen sich die Flossen leicht heraus, ist der Karpfen gar. Mit Kartoffeln und frisch zerlassener Butter auftragen sowie mit Zitrone beträufeln.

Rezept: Gebackene Karpfenstücke

Zutaten:

1 Karpfen, 3 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Paprika, Salz, Zitronensaft, Öl zum Braten

Für die Soße:

1 Büchse Pfirsiche, 4 Äpfel, 2 Marinierte Paprika, 2 Esslöffel Mayonnaise, 3 Esslöffel Weinbrand, 125 ml saure Sahne, Salz, Zucker, Worcesterssoße

Zubereitung:

Den Karpfen ausnehmen, halbieren, gut säubern, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und Salz marinieren und zugedeckt 1/2 Stunde stehen lassen. Dann in Mehl wenden, unter das man Paprika gemischt hat, die Panade gut anklopfen und die Stücke in heißem Öl knusprig braten. Aus Mayonnaise, saurer Sahne, etwas Salz, Zucker und Worcesterssoße eine milde Tunke bereiten, kleine Würfel von Äpfeln und Gemüsepaprika dazu geben und zuletzt Pfirsichwürfel, die vorher mit etwas Weinbrand übergossen wurden, beimischen. Dazu schmeckt Kartoffelsalat. Man kann auch Gurkenscheiben und streifen von grünem Salat unter den Kartoffelsalat mischen.

Rezept: Forelle blau

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 frische Forellen (a 250g-350g) 1 Tasse Essig, Salz, 1 l Wasser, 1 Schuß Weißwein, 1 Zitrone, 1 Tomate

Beilagen: Petersilienkartoffeln, Meerrettichsahne, Kresse, Tomaten- und Zitronenschnitzen

Zubereitung:

Die Forellen unter kaltem Wasser säubern, dabei Schuppen und Schleim nicht entfernen und von innen leicht salzen. Um die Forellen in runder Form auf dem Teller anzuordnen, bindet man die Fische zwischen Unterkiefer und Schwanzende in einem Bogen zusammen. Damit die Forellen den blauen Schimmer erhalten, begießt man sie mit Essig. Die Forellen werden in Wasser mit Salz, Weißwein und einem Schuß Essig aufgekocht, um sie dann ca. 15 min ziehen zu lassen. Dazu kann man Lorbeerblatt und ein paar Pfefferkörner hinzugeben. Die Forelle blau wird dann vorsichtig aus dem Sud genommen und nach dem Abtropfen auf einem vorgewärmten Teller angerichtet.

Rezept: Fischknödel mit Speck

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Fischfilet (z.B. Rotaugen)
gehackte Petersilie, geriebene Zitronenschale, 1 TL Senf, 100 g kleine Speckwürfelchen, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel,

Zubereitung:

Das Fischfilet wird durch den Fleischwolf gedreht und gut durchgerührt, dann gibt man Petersilie, Zitronenschale, Senf und die Speckwürfelchen hinzu, alles wird mit dem Ei und den Semmelbröseln sorgfältig vermengt, gewürzt wird mit Salz und Pfeffer, die Knödel sollten nicht zu klein geformt werden, diese werden im kochendem Salzwasser mehrere Min. gegart, dazu passt eine Senfsauce.

Rezept: Marinierte Rotaugen

Für 4 Personen

Zutaten:

4-5 Rotaugen, Salz nach belieben, Mehl, Fett zum Braten

Für die Marinade:

2 Zwiebeln, 1 Esslöffel Senfkörner, 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1/4 Liter. Weinessig, 1/8 Liter Wasser, 1 Prise Zucker.

Zubereitung:

Rotaugen schuppen, ausnehmen, gründlich waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz einreiben und in Mehl wenden. In heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten. Zwiebeln in Ringe schneiden. Rotaugen in eine Schüssel legen. Zwiebelringe, Senf und Pfefferkörner, Lorbeerblatt und etwas Zucker mit Essig und Wasser aufkochen lassen, abkühlen und über die Rotaugen gießen. Etwa 2-3 Tage ziehen lassen. Dazu schmecken Bratkartoffeln. TIP: Weißfisch hat relativ festes Fleisch, daher kann man es auch etwas länger ziehen lassen.

Rezept: Backfisch auf Apfelsauerkraut

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Rotaugen je 150 - 200 g, etwas Zitronensaft, Salz, 75 g magerer geräucherter Speck, 2 Zwiebeln, 30 g Butter oder Margarine, 600 g Sauerkraut, 1 Tasse Apfelsaft, Pfeffer, 2 Kartoffeln, 1 Apfel, 2 Eier, Mehl, Paniermehl, 30 g Butterschmalz,

Zubereitung:

Rotaugen ausnehmen, filetieren und waschen, Filets mit Zitronensaft beträufeln und salzen, Speck würfeln, Zwiebeln schälen und würfeln, Butter oder Margarine erhitzen, Speck und Zwiebeln darin anbraten und das Sauerkraut zufügen und anschmoren, mit Apfelsaft ablöschen und zugedeckt 30 Min. garen, mit Salz und Pfeffer würzen, Kartoffeln schälen, fein reiben und zum Sauerkraut geben, Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Stücke schneiden, unter das Sauerkraut heben und weitere 10 Min. dünsten, Eier verquirlen, Fischfilets in Mehl, Ei und Paniermehl wenden, Butterschmalz erhitzen, panierte Rotaugenfilets unter wenden darin von beiden Seiten in je 4 - 5 Min. goldgelb braten, zusammen mit Apfelsauerkraut und Kartoffeln servieren und mit Petersilie garnieren.

Rezept: Hecht im Gemüsebett

Für 3 - 4 Personen

Zutaten:

1 Hecht 1,5 kg, 150g fetten Speck, 1Zitrone, Salz,
Für das Gemüse brauchen wir 250g Möhren, 250g Sellerie, 250g Porree, 250g Champignons sowie 250g Rotkohl.

Speck in Streifen schneiden, den Hecht damit spicken. Innen & außen mit Zitronensaft beträufeln und ca. 15min. ziehen lassen. Dann nach belieben mit Salz würzen. Das Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden. Den Hecht in eine gefettete Rostbratpfanne legen und das Gemüse rund um den Hecht anordnen, (das Auge isst ja mit). Jetzt noch den Fisch u. das Gemüse mit zerlassener Butter beträufeln und mit Alufolie abdecken. Den Herd bei Ober- Unterhitze mit ca. 200 - 225 °C vorheizen. Bei Heißluft ca. 180 - 200 °C, hier aber nicht vorheizen. Bei Gas mit Stufe 4 / 5 vorheizen. So und nun für etwa 35 min. im Herd dünsten. PS. Den Kopf ruhig mit dran lassen, dass ergibt ein tolles Bild.

Rezept: Zander in Sahne

Zutaten:

1 Zander 800 g, 80 g Butter, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 125 g saure Sahne, Petersilie und Dill,

Zubereitung:

Den geschuppten und ausgenommenen Fisch innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in eine feuerfesten Form, die gut mit Butter eingefettet wurde, wird der Fisch mit Butterflöckchen, Zwiebelringen und Petersilie bedeckt und bei mittlerer Hitze, im vorgewärmten Backofen, gedünstet, schon nach kurzer Zeit wird die Petersilie wieder entfernt und die Sahne darüber gegeben, je nach Geschmack kann vor dem Anrichten etwas feingehackter Dill darüber gestreut werden.

Gutes Gelingen wünscht Euch *Peter*