

Rezept

KARPFEN IN BIER-SENF-SAUCE



KOCHZEIT

45 Minuten



PORTIONEN

4-5

ZUTATEN

- 1 Bio-Karpfen, ca. 1,5 kg
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- 1 EL Mehl
- 30 ml Bratöl
- 100 ml Bio-Bier

Sauce

- ¼ l Fischfond
- 100 ml Bio-Bier
- 2 Bio-Zwiebeln
- 100 g kalte Bio-Butter
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz



ZUBEREITUNG

Karpfen waschen und trocknen, innen mit Pfeffer und Salz würzen und mit Petersilie füllen. Mit Mehl bestäuben und in der Pfanne beide Seiten bräunen. Im Backofen 15-20 Minuten auf 170 Grad Umluft fertig garen. Nach 5 Minuten Bier zugießen, Karpfen mit eigenem Fond immer wieder begießen.

Sauce

Zwiebeln fein schneiden und in Bier aufkochen, Biersud um die Hälfte reduzieren und Fond vom Karpfen begeben. Ca. 10 Minuten sieden. Anschließend kalte Butter einrühren und vom Herd nehmen. Senf, Senfkörner und Petersilie einrühren und mit Salz abschmecken.