



Ihr Fachgeschäft für Fischspezialitäten  
seit 1982 in Holzkirchen und Umgebung

Telefon: 08024 - 7904  
Mobil: 0157 741 098 79

## REZEPTSAMMLUNG

### Weihnachtskarpfen blau mit Preiselbeer- Meerrettichsahne

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Karpfen ca. 3 Pfund
- 1 Bund Suppengrün
- 750g Kartoffel
- 1 L Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkörner
- 5 Pfefferkörner
- Salz, 1 Prise Zucker
- 8 El Essig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 200ml Schlagsahne
- 3-4 TL Meerrettich
- 100g Preiselbeeren
- 40g Butter

#### So wird's gemacht:

1. Karpfen vorsichtig waschen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird. Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffel waschen und schälen.
2. Suppengrün mit Wasser, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Pfeffer, Salz und Zucker in einen großen Topf geben und aufkochen.
3. Den Karpfen vorsichtig in den Gemüsesud geben und löffelweise mit dem heißen Essig überziehen, damit sich die Haut „blau“ färbt. Karpfen zugedeckt im Sud ca. 25 min dünsten.
4. Kartoffel in leicht gesalzenem Wasser ca. 20-25 min kochen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen von Stielen zupfen und fein schneiden. Sahne steif schlagen. Meerrettich
5. 1 Prise Salz und Preiselbeerkompott vorsichtig unter die Sahne heben.
6. Butter schmelzen, Kartoffel abgießen, in der Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen. Karpfen mit Preiselbeer- Meerrettichsahne und Petersilienkartoffel servieren. Dazu nach belieben einen grünen Salat reichen.

**Guten Appetit!!**