

Fischrezepte

Aufgestellter Karpfen

Gattung: Fisch, Süßwasser, Sivester, Weihnachten

1 Bund Dill	250 g Butter
1 Bund Petersilie	Salz und schwarzer Pfeffer
1 Karpfen, küchenfertig, ca.	- aus der Mühle
- 1 kg	1 Zitronen (evtl. mehr)
Meerrettichwurzel, ca. 3 cm	

Backofen auf 175°C vorheizen.

Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Karpfen innen und außen waschen und trockentupfen. Meerrettich schälen und fein reiben. Vom Fisch die Schwanzflosse und die Seitenflossen abschneiden, dann innen und außen pfeffern und salzen.

Auf einem Backblech oder in einer feuerfesten Form eine Kaffeetasse umgekehrt aufstellen und den Fisch darüber aufrecht stellen, dann Kräuter auf dem Fisch verteilen und das Blech rund herum mit Butterstückchen belegen.

Den Fisch nun von außen leicht salzen und pfeffern. Den Fisch nicht zu fest mit Alufolie bedecken und im Rohr ca. 60 Minuten garen.

Karpfen zerteilen, Zitronensaft darüber träufeln und mit der geschmolzenen Butter und dem Meerrettich servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.