

Zu Tisch | Karpfen mit schwarzer Sauce

Zutaten für 8 Personen

Für die Sauce:

- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 2 mittelgroße Karotten, fein gehackt
- 1 dicke Scheibe Knollensellerie, fein gehackt
- 1/2 Petersilienwurzel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Butter
- 2 EL Zucker
- 2,5 Liter Wasser
- 1 TL Salz
- 5 Pfefferkörner
- 1 Scheibe frischer Ingwer oder ersatzweise 1 Msp. gemahlener Ingwer
- abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 2 ganze Nelken
- 3 Lorbeerblätter
- 200 ml Schwarzbier
- 200 g Dörripflaumen
- 100 g Rosinen
- 100 g geriebener Pfefferkuchen
- 200 ml Wasser
- 3 EL Pflaumenmus
- 100 g geschälte Mandeln, grob zerkleinert
- 100 g Walnuskerne
- 250 ml Birnensirup, Birnendicksaft oder Rübensirup

Für den Karpfen:

- 2 Karpfen von je 1,5 – 2 kg (ausgenommen, geschuppt, Kopf und Flossen abgetrennt, in jeweils 4 Stücke geschnitten)
- Fischabfälle von 2 Karpfen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Salz
- 10 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Möhre
- 1 kleine Zwiebel
- 4 Liter Wasser

Zubereitung:

Für die Sauce Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Knoblauch auf kleinster Hitze in der Butter glasig werden lassen. Gelegentlich umrühren. Zucker einrühren und karamellisieren. Wasser, Salz,

Pfefferkörner, Ingwer, Zitronenschale, Nelken und Lorbeerblätter zugeben und im offenen Topf in ca. 120 Minuten auf 1 Liter einkochen. Dann abseihen, Gemüse vorsichtig ausdrücken und wegwerfen.

Bier, Dörrpflaumen und Rosinen zum Sud geben und 60 Minuten im geschlossenen Topf köcheln.

Den Pfefferkuchen in 200 ml Wasser unter Rühren erhitzen. Pfefferkuchen, Pflaumenmus, Mandeln, Walnüsse und Birnensirup zur Sauce geben. 10 Minuten kochen, damit sich die Aromen verbinden.

Für den Karpfen Möhre in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden und mit den Karpfenabfällen, 3 Scheiben Zitrone, Salz und Lorbeerblatt im Wasser 20 Minuten kochen. Pfefferkörner dazugeben, weitere 10 Minuten kochen. Abseihen und den Fumet wieder aufkochen. Die Karpfenstücke mit Zitronensaft besprenkeln und in den Fumet legen. Die Hitze regulieren, das die Temperatur stets unter dem Siedepunkt bleibt. 10 – 12 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen, mit der schwarzen Sauce übergießen und servieren.

Tipp:

Der böhmische Pfefferkuchen ist ein besonderer, nicht sehr süßer Koch-Lebkuchen. Wenn man normalen Pfefferkuchen verwendet, reduziert man die Zuckermenge um die Hälfte und nimmt etwas weniger Sirup.

Rezept: Zu Tisch vom 04.01.2001

Episode: Böhmen