

Gefüllter Karpfen

Rezept für 4 Personen

- 1,2-1,5 kg Spiegelkarpfen, küchenfertig
- 2 Eigelb
- 60g Butterschmalz
- Salz
- 1/8 l süße Sahne
- Pfeffer
- 2 Zitronen

Für die Füllung

- 4 Scheiben Weißbrot
- 50g gehackte Champignons
- 1/8 l Milch
- 1 EL Butter
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1 Ei
- EL gehackte Petersilie
- 1 Eigelb

Das Brot in der lauwarmen Milch einweichen, gut ausdrücken und durch den Fleischwolf drehen.

Zwiebeln, Petersilie und Champignons in einem TL Butterschmalz kurz andünsten.

Mit dem Brot, dem ganzen Ei, dem Eigelb, Salz und Pfeffer mischen. Den Fisch waschen, mit Küchenpapier abtupfen und mit der Mischung füllen.

Mit Küchenschnur zunähen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, in eine mit Butterschmalz gefettete Auflaufform legen und mit dem restlichen flüssiggemachten Butterschmalz begießen.

15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220° anbraten, dann mit süßer Sahne übergießen und noch etwa 20 Minuten fertigschmoren.

Backofentemperatur auf 180° reduzieren.

10 Minuten vor Ende der Schmorzeit die entstandene Flüssigkeit in einen kleinen Topf abgießen.

Den Saft einer Zitrone dazugeben. Aufkochen, dann vom Feuer nehmen.

Die restlichen 2 Eigelb verrühren und unter Rühren in die Sauce mischen, nur noch knapp bis vor den Siedepunkt erhitzen.

Den Karpfen in der Auflaufform servieren. Die andere Zitrone in Viertel geschnitten dazulegen.

Die Sauce separat dazu servieren