

Aufgetischt am Sonntag
Sonntag, 3. Juli 2016



Wurzelkarpf

Zutaten

Karpfenfilets
Fischsuppe
Salz
Zitronensaft
Wurzelgemüse
Olivenöl
Butter



Zubereitung

Filetierten Karpfen in nicht zu große Stücke schneiden, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde stehen lassen. Wurzelgemüse dünn (Julienne) schneiden, in Olivenöl und Butter leicht durchrösten und mit etwas Fischsuppe aufgießen. In eine gebutterte Kasserolle geben, die Fischstücke obenauf legen.
Im Rohr 10-20 min dünsten.