

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Karpfen a la Kuno

Zutaten

(4 Personen)

Für den Karpfen

- 1 ½ bis 2 kg Karpfen
- 1 kl. Chinakohl
- 1/4 L Traminer oder Wermut
- 1/16 L Sojasauce (dünnflüssig)
- 1/8 L Liebstöckelextrakt
- 60 ml Erdnussöl

- 2 TL Sesamöl
- Eine Prise Chili
- 1 kl. Bund Koriandergrün
- 2 EL Butter
- Ca. 1/8 L Wasser

Für die Kräuterpaste

- 1 kl. Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen fein geschnitten
- 2 EL Ingwer (fein geschnitten)
- 1 EL Zitronengras
- ¼ L Semmelbrösel
- Ca. 200 g Bauernbutter

Zubereitung

Für die Kräuterpaste zerlassene Butter mit fein gehacktem Knoblauch, gehackter Petersilie, fein gehacktem Ingwer, Zitronengras und Semmelbröseln zu einer Paste verrühren.

In eine ofenfeste Form eine Tasse stellen. Karpfen waschen und so auf die Tasse stellen, dass er aufrecht stehen bleibt. Kräuterbrösel fest auf den Karpfen drücken.

Traminer, Sojasauce, Erdnussöl und Sesamöl zugießen. Koriandergrün locker dazustreuen. Karpfen im Backofen bei ca. 220° etwa 40 Minuten garen. Nach halber Zeit Chinakohlstreifen begeben.

Karpfen am besten bei Tisch tranchieren: Am Rücken einritzen und die Filets links und rechts von den Gräten lösen. Mit dem Saft und Chinakohl auf Teller geben.

Mit Korianderblüten und Basilikum garnieren.