

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

Fotocredit: Simeon Baker



Koch: Alexandra Palla

Weihnachtskarpfen in der Papillote mit Kartoffelgratin

Zutaten

(4 Personen)

Für das Kartoffelgratin

- 250 g Süßkartoffeln
- 250 g Kartoffeln
- 250 ml Obers
- 1 Knoblauchzehe
- eine Prise Muskatnuss
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Zitronenthymian
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- 100 g geriebener Gruyere

Für den Karpfen

- 4 Stück Karpfenfilets á 120 g (geschröpft = entgrätet)
- 150 g Fenchel
- 1 kleine Zwiebel
- 12 Kirschparadeiser
- 4 TL Honig
- eine Prise Salz
- 1 EL Paradeisermark

Quelle: ORF extra

- etwas neutrales Pflanzenöl
- eine Prise Lebkuchengewürz
- 1 EL gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Für das Kartoffelgratin zuerst die Kartoffeln und die Süßkartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

2. Dann die Knoblauchzehe schälen und vierteln. Die Knoblauchstücke gemeinsam mit dem Obers und etwas gezupftem Zitronenthymian in einem kleinen Topf aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, umrühren und vom Herd nehmen.

3. Das Rohr auf 180° C Umluft vorheizen und die Auflaufform mit Butter einfetten. Anschließend die Kartoffeln farblich abwechselnd stehend in die Form schichten, etwas geriebenen Gruyere darüber verteilen und die Obers-Masse über die Kartoffelscheiben gießen.

4. Das Gratin im heißen Rohr für etwa 40-50 Minuten backen, bis die Kartoffelscheiben weich sind.

Tip: Nach der Garzeit mit einem spitzen Messer prüfen, ob die Kartoffelscheiben weich sind.

5. Für den Karpfen zuerst die Karpfen-Filets je auf ein Blatt Backpapier legen. Die Zwiebeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden. Den Fenchel ebenso in dünne Scheiben schneiden. Nun die geschnittenen Zwiebeln und den Fenchel in wenig Pflanzenöl anschwitzen, die Paradeiser vierteln und gemeinsam mit dem Paradeisermark hinzufügen.

6. Die Karpfen-Filets mit dem Lebkuchengewürz würzen und das angeschwitzte Zwiebel-Fenchel-Tomaten-Gemüse über die Filets verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, den Honig darüber träufeln und gehackte Pistazienkerne darüberstreuen.

7. Die Backpapier-Bögen mit den Fisch-Filets und dem Gemüse zusammenfalten und die Enden eindrehen, sodass kleine Päckchen entstehen. Die Päckchen auf ein Backblech legen und im Rohr bei 180° C Umluft (gemeinsam mit dem Kartoffel-Gratin) für etwa 15 Minuten garen.

8. Das Gratin vor dem Servieren kurz überkühlen lassen. Die Päckchen aus dem Rohr nehmen, direkt auf einen flachen Teller legen und mit dem Kartoffelgratin servieren.