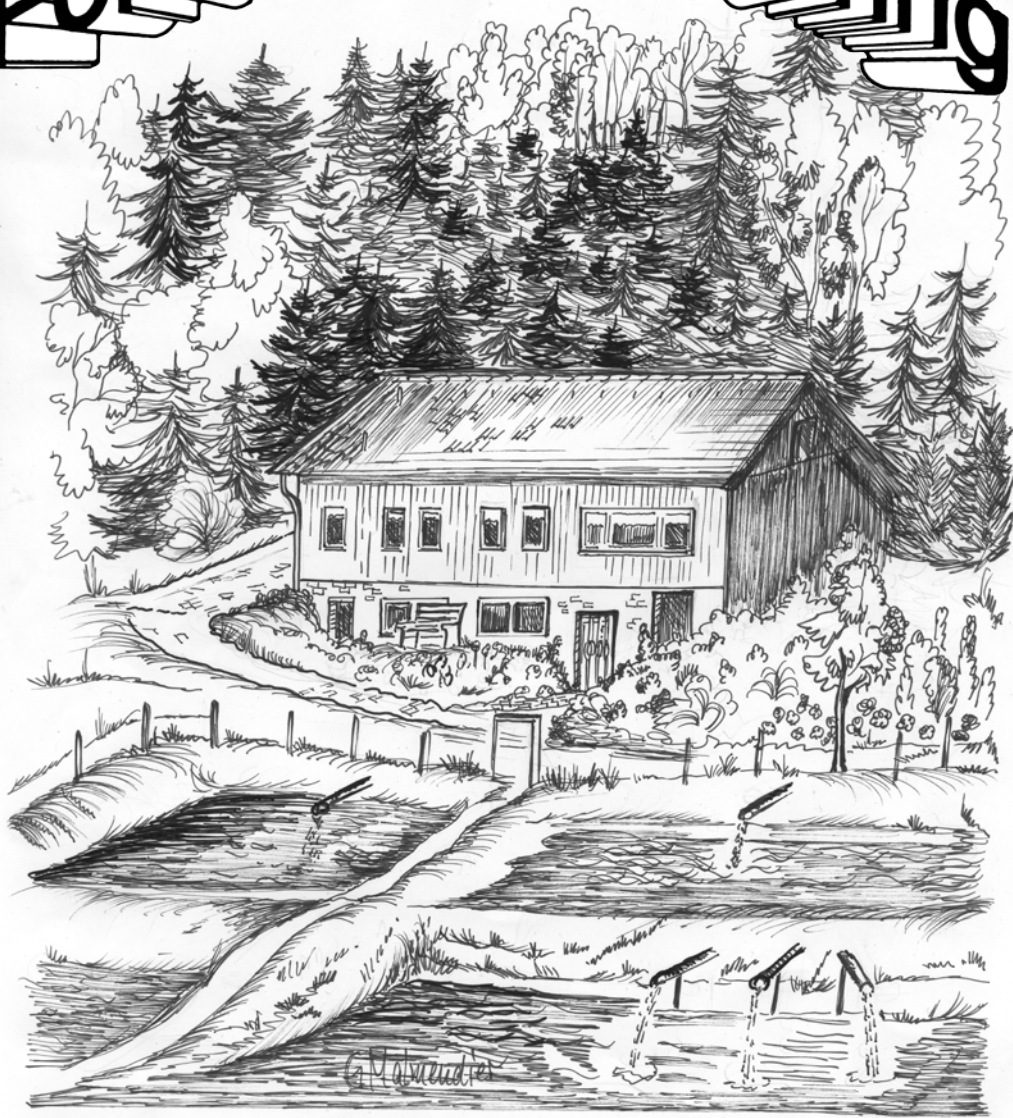


# Forellenzucht Dörfling



Unsere Rezepte

## *Die Forelle*

- *Die Forelle gilt als feinsten Tafelfisch. Da sie sich nur kurze Zeit frisch hält, muss sie möglichst bald verarbeitet werden.*
- *Lagern Sie die Forelle immer an einem kühlen Ort*
- *Forellen vorsichtig unter fließendem Wasser säubern, damit das Fischfleisch nicht auslaugt*
- *Verwenden Sie nur feine Gewürze und Zutaten*
- *Ein trockener Weißwein rundet den Geschmack angenehm ab*

### *So filetieren Sie ihre geräucherte Forelle:*

- *Sämtliche Flossen durch Abknicken entfernen*
- *Kopf hinter den Kiemen und den Schwanz abschneiden*
- *Forelle von außen entlang des Rückgrates einschneiden*
- *Vorsichtig von der Rückenseite aus aufklappen und auf die Außenseite legen*
- *Die Hauptgräte vom Schwanzende her abheben*
- *Mit der Messerspitze die Quergräten vom Schwanzende her abheben*
- *Filets umdrehen und Haut von der Kopfseite her abziehen*
- *Filets mit zwei Tortenhebern auf den Teller legen*

# Inhaltsverzeichnis

<i>Die Forelle.....</i>	<i>2</i>
<i>Rezepte für frische Forellen.....</i>	<i>4</i>
Forelle Müllerin.....	4
Grillforelle.....	5
Forellen mit Mandeln.....	6
Gefüllte Forellen mit Oliven.....	7
Gefüllte Champignon-Forellen.....	8
Forellenschnitten in Kräutersoße.....	9
Salbeiforellen.....	10
Forellen mit Korbelsahne.....	11
Forellen in Alufolie mit Kräuter-Weinbrand-Soße.....	12
Forellenfpannkuchen mit Bärlauch.....	13
Forelle - schnell und einfach aus dem Backofen.....	14
Forelle blau.....	15
<i>Rezepte für geräucherte Forellen.....</i>	<i>16</i>
Forellencreme.....	16
Geräucherte Forellen mit Meerrettichsahne.....	17
Salat mit geräucherter Forelle und Mozzarella.....	18
Salat von geräucherten Forellen.....	19
Cremesuppe von der geräucherten Forelle.....	20
Forellenmousse auf Blattsalat.....	21
Geräucherte Forellen auf Endiviensahne.....	22
<i>Rezepte für Saiblinge.....</i>	<i>23</i>
Saibling in der Folie.....	23
<i>Rezepte für Karpfen.....</i>	<i>24</i>
Karpfen in Malzbiersoße.....	24
Karpfen blau.....	25
Karpfen Budapestter Art.....	26
Karpfen polnisch.....	27

# *Rezepte für frische Forellen*

## *Forelle Müllerin*

4 frische Forellen

3 EL Zitronensaft

40 g Mehl

80 g Butter

1 Zitrone

Petersilie

Salz

Forellen unter fließendem Wasser reinigen. Mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten stehen lassen.

Fische innen und außen salzen und in Mehl wenden, dann in Butter oder Bratfett auf beiden Seiten je 10 Minuten goldbraun braten, anschließend auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Butter mit Bratfett und Zitronensaft erhitzen und damit die Forellen übergießen, eventuell mit Salat und Zitronenscheiben garnieren.

**Beilage:** Petersilienkartoffeln und grüner Salat

## Grillforelle

4 frische Forellen

Salz

1 TL Mehl

Öl

Zitronenscheiben

1 Stängel gehackter Dill / oder Petersilie,

### Würzbutter:

80 g Butter

1 EL gehackter Dill

Salz

1 TL Senf

Zitronensaft

Worcestersauce, einige Tropfen

**Würzbutter:** Butter schaumig rühren, Zutaten zugeben und pikant abschmecken.

Forellen waschen, trocken tupfen, innen leicht salzen, mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Würzbutter füllen.

Außen leicht salzen (evtl. mit etwas Mehl bestäuben), ölen, auf den mit wenig Öl bepinselten heißen Rost legen. Vorsichtig einmal wenden. Pro Seite 5-6 Minuten grillen. Während des Grillens mit Würzbutter bestreichen.

Mit Dill (oder Petersilie) und Zitronenscheiben im Maul servieren.

## Forellen mit Mandeln

4 frische Forellen

100 g Butter

100 g blätterige Mandeln

2 Zitronen in Scheiben

1 Bund Petersilie

Salz

Saft einer Zitrone

Forellen unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen.

Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Forellen darin erst auf beiden Seiten 1 Minute anbraten. Dann auf jeder Seite noch 10 Minuten braten. Mandeln hineingeben und goldgelb werden lassen. Fische in den Mandeln wenden.

Forellen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Restliche Mandeln aus der Pfanne darüber verteilen. Zitronen in Scheiben schneiden.

Gewaschene Petersilie trockentupfen. Einen Teil hacken und den Fisch damit bestreuen.

Die Platte mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren.

# Gefüllte Forellen mit Oliven

4 frische Forellen

Saft einer Zitrone

Salz

Fett

Petersilie

12 gefüllte, in Scheiben geschnittene Oliven

## Füllung:

100 g Paniermehl

50 g Fett

1 Eigelb

Saft einer 1/2 Zitrone

Abgeriebene Zitronenschale

Salz

Pfeffer

## Soße:

30 g Fett

1 EL Mehl

3/8 L Milch

2 EL Kapern

Salz

Pfeffer

Vorbereitete Forellen mit Zitronensaft beträufeln, etwa 10 Minuten stehen lassen und salzen. Für die Füllung die angegebenen Zutaten mischen, die Forellen damit füllen und mit Hilfe eines Zahnstochers zustecken.

Eine feuerfeste Form einfetten, Forellen hineinlegen und Fettflöckchen darauf verteilen. Form abdecken und Fische im Backofen bei 180-200 Grad 30 - 35 Minuten garen lassen.

Soße: Fett zerlassen, Mehl hinzugeben, mit Milch ablöschen. Kapern und Gewürze dazugeben.

**Beilage:** Butterkartoffeln, Salat.

## Gefüllte Champignon-Forellen

- 4 frische Forellen
- Salz
- Pfeffer
- 250 g frische Champignons
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 EL Butter
- Saft von einer Zitrone
- 1/2 l Weißwein
- 1/8 l süße Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 1 Eigelb
- getrocknete Dillspitzen

Forellen abspülen, trockentupfen, innen und außen salzen und mit Pfeffer einreiben. Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Einen flachen Topf mit Butter einfetten, die Zwiebelwürfel hineinstreuen. Die Forellen mit den Champignons füllen, in den Topf legen und die übrigen Champignons hineingeben. Zitronensaft und Weißwein dazugießen, die Forellen zudecken und etwa 12 Minuten dünsten.

Forellen herausnehmen, Sahne und Eigelb verquirlen, zum Fischesud rühren, aufkochen. Dill hineingeben und die Soße abschmecken.



## Forellenschnitten in Kräutersoße

- 1 frische Forelle (750 - 1000 g)
- 1 EL Butter
- 1 gehackte Zwiebel
- Salz
- 1/8 l Weißwein
- Saft einer Zitrone
- Soße:
- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Milch
- 1 P helle Soße für 1/4l
- 1 TL Aromat oder Fondor
- weißer Pfeffer
- 1 Bund frischer feingehackter Dill
- 1 Eigelb
- 2-3 EL frische oder saure Sahne

Forelle in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden, kurz waschen. Einen flachen Topf mit Butter austreichen, gehackte Zwiebel hineinstreuen, den Fisch hineinlegen, leicht salzen und mit Weißwein und Zitronensaft übergießen.

Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten, herausnehmen und auf einer heißen Platte anrichten. Wasser, Milch und Soßenpulver zum Fischesud rühren und die Soße einmal aufkochen. Mit Aromat und Pfeffer abschmecken, den Dill hinzufügen. Schnell Eigelb mit Sahne verquirlen und in die Soße rühren, mit Forellenscheiben und Petersilienkartoffeln servieren.

## Salbeiforellen

- 2 frische Forellen
- 1 TL Mehl
- 1 EL Butterschmalz
- 10 frische Salbeiblätter
- etwas Weißwein
- 2EL gehackte Kapern
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Die Forellen waschen, trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Hauchdünn mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Forellen von jeder Seite etwa 4 Minuten braten. Die Forellen aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen.

Das Fett zum größten Teil aus der Pfanne gießen. Die Salbeiblätter kurz anbraten, sofort den Wein angießen und einmal aufkochen lassen.

Die Kapern einrühren.

Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Butter in kleinen Flöckchen einrühren. Forellen mit der Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Forellen mit Kerbelsahne

- 2 frische Forellen
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 50 g frischer Kerbel
- 2 Schalotten
- 1/4 l Weißwein
- 100g Schlagsahne
- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei Bogen Alufolie mit etwas Butter bestreichen. Die Forellen waschen, leicht salzen und pfeffern und auf die Folien legen. Die Folien verschließen. Die Forellen in den Backofen schieben und 20 Minuten bei Ober und Unterhitze (Bei Heißluft 180°C) garen.

Inzwischen den Kerbel waschen und hacken. Die restliche Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten unter wenden glasig dünsten. Den Kerbel bis auf einen kleinen Rest hinzufügen und zwei Minuten mitdünsten.

Den Wein dazugießen, Sahne einrühren und alles offen um die Hälfte einkochen. Eigelb mit Zitronensaft verrühren. Die Platte vom Herd nehmen und das Ei einrühren. Mit Salz abschmecken und den restlichen Kerbel unterheben. Die Forellen aus dem Ofen nehmen, auswickeln und auf den Teller heben. Den Fischsud, der sich gebildet hat, zur Kerbelsauce hinzugeben.

## Forellen in Alufolie mit Kräuter-Weinbrand-Soße

1 frische Forelle

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

1 Stich Butter

### Kräuter-Weinbrand-Soße

1 Bund gehackte Kräuter (Kerbel, Schnittlauch)

1/2 Tasse Mayonnaise

1 EL saure Sahne

1-3 EL Weinbrand

1 TL Worcestersauce

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

Forellen außen und innen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Fische mit Petersilie füllen, 10 Minuten ziehen lassen.

Alufolie einfetten, Forellen darauflegen und gut einwickeln.

Im Backofen bei 200°C Ober und Unterhitze (Heißluft 180°C)

20 - 25 Minuten garen lassen.

### Kräuter- Weinbrand - Soße:

Die Kräuter mit Mayonnaise, Sahne, Weinbrand,

Worcestersauce, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft

vermischen. Soße getrennt reichen.

## *Forellenfannkuchen mit Bärlauch*

- 1 geräuchertes Forellenfilet*
- 1 Bund gehackter Bärlauch*
- 100 g Schmand oder saure Sahne*
- 1/2 Zitrone*
- 2-3 Eier*
- 2-3 EL Mehl*
- 4-5 EL Milch*
- Salz*
- Pfeffer*

*Das geräucherte Forellenfilet mit der Gabel fein zerdrücken, den Bund Bärlauch wahlweise mit dem Schmand oder der sauren Sahne vermengen. Mit dem Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Aus den Eiern, dem Mehl und der Milch einen Pfannkuchenteig rühren und dünne Pfannkuchen ausbacken. Abkühlen lassen, mit der Forellencreme bestreichen, aufrollen und (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.*

*In der Bärlauchzeit eine schöne Alternative zum Dill.*

## *Forelle – schnell und einfach aus dem Backofen*

*1 frische Forellen*

*Kräuterbutter*

*Salz und Pfeffer*

*oder:*

*Fischgewürzmischung*

*1 Stich Butter*

*Pfeffer*

*Forellen waschen, abtrocken, innen und außen salzen und pfeffern und aufgeklappt mit dem Rücken nach unten auf einen mit Backpapier ausgelegten Backofenrost legen.*

*Auf die Bauchseite der Forelle innen Kräuterbutterstückchen (oder Fischgewürzmischung, Butter und Pfeffer) legen und bei 220°C im Backofen 30 Minuten backen.*

## **Forelle blau**

- 4 frische Forellen
- 4l Wasser
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Porreestange
- 1 kl. Bund Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Tl Pfefferkörner
- 1 Tl Salz
- 100 ml Weißweinessig
- 200 g Butter

Wasser aufkochen, Gemüse, Essig und die Gewürze zugeben. Den küchenfertigen Fisch innen salzen, dabei die Schleimsschicht nicht verletzen. Fisch in den Sud gleiten lassen, auf kleinster Stufe 10 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen und extra reichen.

**Beilage:** Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln.

# *Rezepte für geräucherte Forellen*

## *Forellencreme*

- 8 Forellenfilets*
- 8 EL Creme Fraiche*
- 1/8 l Sahne*
- 4 Schalotten*
  - Salz*
  - Pfeffer*
  - evtl. Pumpernickel*

*Forellenfilets und Schalotte klein schneiden und zusammen mit Creme Fraiche und Sahne pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Anschließend die Forellencreme in einen Spritzbeutel füllen und auf Pumpernickeltaler spritzen oder einfach als Dipp servieren.*



## **Geräucherte Forellen mit Meerrettichsahne**

- 2 geräucherte Forellen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- 1 EL frisch geriebener Meerrettich
- 1/2 Zitrone
- Pfeffer
- Soße:
- 2EL Mayonnaise
- 125 g süße Sahne
- 1 TL gehackter Dill
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer

Die geräucherten Forellen enthäuten und mit der halben Zitrone auf einem Teller anrichten. Das gewürfelte Ei zu dem frisch geriebenen Meerrettich geben und leicht pfeffern. Die Mischung auf den Forellen anrichten.

**Soße:** Sahne mit Salz sehr steif schlagen. Mit der Mayonnaise, dem Zitronensaft, dem weißen Pfeffer und dem gehackten Dill vermischen. Alternativ können sie die Forellen auch mit einer Mischung aus 1 Ei, geriebenen Meerrettich, 4 EL steifgeschlagener Sahne, etwas Zitronensaft und Pfeffer servieren.

**Beilage:** gebutterter Toast.

## *Salat mit geräucherter Forelle und Mozzarella*

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kopf grüner Salat*
- 250 g Kirschtomaten*
- 2 Kugeln Mozzarella*
- 250 g geräucherte Forellenfilets*
- 2 Bund Petersilie*
- 1/2 Bund Schnittlauch*
- 1/2 Bund Basilikum*
- 3 EL Olivenöl*
- 4 EL weißer Balsamico*
- 1 Prise Zucker*
- Salz und Pfeffer*
- Knoblauch*

*Den Salat putzen, schneiden und trockengeschleudert in eine große Schüssel geben. Tomaten waschen, halbieren und über den Salat geben. Mozzarella gut abtropfen lassen, trockentupfen, würfeln und zum Salat geben.*

*Kräuter fein hacken und mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und gehacktem Knoblauch zu einer Marinade verrühren und den Salat damit marinieren. Die Forellenfilets grob zerbröckeln und über dem Salat anrichten.*

## *Salat von geräucherten Forellen*

*4 geräucherte Forellenfilets*

*1 Knoblauchzehe*

*1 saurer Apfel*

*1 Zwiebel*

*Zitronensaft*

*Öl*

*Salz*

*Pfeffer*

*Die geräucherten Forellenfilets in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe, den Apfel und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 4 Stunden durchziehen lassen.*

# *Cremesuppe von der geräucherten Forelle*

*Forellenfilets, von 2 geräucherten Forellen*

*1 Zwiebel*

*3/4 l Geflügelbrühe*

*1/8 l Sahne*

*150g Lauch*

*30 g Butter*

*1 EL Mehl*

*1 EL frischer Dill*

*Salz*

*Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Forellenfilets in kleine Stückchen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln und den Lauch darin andünsten, mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren mit dem Kochlöffel kurz weiter dünsten. Etwa 3/4 der Forellenfilets dazugeben und das Ganze mit der Geflügelbrühe und der Sahne auffüllen.*

*Etwa 10-15 Min. köcheln lassen, so dass die Zutaten in der Suppe schön weichgekocht sind. Alles mit dem Pürierstab pürieren und mit etwas Salz abschmecken.*

*Anrichten, in die Mitte das restliche Forellenfilet geben und mit dem Dill garnieren.*

## Forellenmousse auf Blattsalat

- 2 Forellenfilets, geräuchert
- 125 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 EL Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL feingehackte Dillspitzen
- 250 g Blattsalat, gem.
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 1 TL Senf

Die Forellenfilets von der Haut befreien und im Mixer fein pürieren. Den Doppelrahmfrischkäse mit der Sahne und dem Zitronensaft so lange verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Dann das Fischpüree gründlich unterrühren.

Forellenmousse mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die feingehackten Dillspitzen unterziehen und die Masse in den Kühlschrank stellen.

## *Geräucherte Forellen auf Endiviensahne*

*2 geräucherte Forellenfilets*

*1 Endiviensalat*

*1 EL Butter*

*100 g süße Sahne*

*Pfeffer*

*Salz*

*1 EL gehackte Petersilie*

*Zitronensaft*

*1 Bund Lauchzwiebeln*

*Den Endiviensalat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden*

*Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Endivien unter Wenden etwa 5 Minuten darin dünsten. Die Sahne angießen, salzen, pfeffern und zugedeckt etwa 5 Minuten bei sanfter Hitze dünsten. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.*

*Inzwischen die Filets auf einen Bogen Alufolie legen. Die gehackte Petersilie mit der restlichen Butter verkneten, mit Zitronensaft würzen und vorsichtig auf die Filets streichen.*

*Die Forellenfilets auf dem Rost in den Backofen schieben und 5 Minuten erwärmen. Das Gemüse auf 2 Teller füllen und die Forellenfilets darauf anrichten.*

# *Rezepte für Saiblinge*

## *Saibling in der Folie*

4 Saiblinge

Zitronensaft

Salz

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

4 Knoblauchzehen

2 Zitronen, unbehandelt, geachtelt

4 Zweige Rosmarin

Die Fische mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer von innen und außen einreiben. Dann je Saibling eine halbierte Knoblauchzehe, einen Stängel Rosmarin und 2 Zitronenachtel in den Bauch schieben und den Fisch auf mit Olivenöl bestrichene Alufolien setzen. Die Folie locker schließen. Den Saibling für 30 Minuten bei 180°C in den Ofen.

Dazu passt Baguette mit Aioli und in Alufolie gebackene Tomaten (gewürzt mit Knoblauch, grünem Pfeffer, Salz und Thymian).

# *Rezepte für Karpfen*

## *Karpfen in Malzbiersoße*

Zutaten für 4 Portionen:

1 Karpfen , min 2,5 kg

1/4 1 Malzbier

1 EL Fischgewürz

2 EL Mehl

1 EL Zucker

2 EL Essig

2 EL Butter

1 TL Salz

Den küchenfertigen Karpfen in 3 - 4 cm breite Stücke schneiden.

Wasser mit Fischgewürz zum Kochen bringen, dann die Fischstücke hineingeben, so dass sie knapp mit Wasser bedeckt sind. Etwa 7 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Zucker in einem Topf braun werden lassen, mit Malzbier ablöschen, Mehl hineinstäuben, rühren und mit Salz und Essig abschmecken. Die Butter in Flöckchen in die Soße geben, unterheben, dann die Karpfenstücke aus dem Wasser heben und in die Soße geben. Dort noch mal etwas ziehen lassen und heiß zu Salzkartoffeln servieren.



# Karpfen blau

- 1 Karpfen, frisch min. 1, 5 kg
- 1/8 l Weißweinessig
- 2 l Wasser
- 1 EL Salz
- 1/8 L Weißwein
- Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Zitrone
- 3 Kartoffeln, roh
- 10 Pfefferkörner

Den Fisch vorsichtig ausnehmen und säubern, am besten so wenig wie möglich anfassen, damit die Schleimschicht, welche für das Blauwerden verantwortlich ist nicht beschädigt wird. Nicht schuppen! Den Fisch auf eine Platte legen. 1/8 l Wasser und den Essig aufkochen. Über den Karpfen gießen und diesen 10 Min. in die Zugluft stellen, so wird er schneller blau.

Unterdessen den Fischsud aus 2 Liter Wasser und den Gewürzen bereiten. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Karpfen in eine große Auflaufform geben. Damit er besser steht eine dicke rohe Kartoffel in den Bauch und rechts und links mit einer Kartoffel abstützen.

Den Sud zugießen und ca. 25 Minuten ziehen lassen. Der Fisch ist gar wenn sich die Rückenflosse vorsichtig rauszupfen lässt.

**Beilagen:** Petersilienkartoffeln, Meerrettichsahne, oder Kräuterbutter oder Zitronen-Buttersoße

## Karpfen Budapester Art

- 1 Karpfen, küchenfertig min 1,5 kg
- 150 g Möhren
- 250 g Sellerie
- 200 g Kohlrabi
- 1 Petersilienwurzel
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Porree
- 150 g Margarine
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer, gemahlen
- 3/4 l Brühe
- 400 ml Weißwein
- 1 Zitrone

Den Karpfen portionieren und waschen. Zitrone waschen und achteln.  
Das Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Margarine zerlassen und  
das Gemüse darin halbgar dünsten.

Den portionierten Karpfen darauf legen und mit Salz und Pfeffer  
bestreuen. Weißwein und Brühe zugeben. Alles garen, bis der Fond zur  
Hälfte verkocht ist.

Karpfen und Gemüse auf einer Servierplatte anrichten und mit  
Zitronenachteln garnieren.

Salzkartoffeln dazu reichen.

## Karpfen polnisch

- 1 Karpfen, min. 1,8 kg
- 60 EL Essig
- 50 g Rosinen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 4 EL Butter
- 1/4 L Malzbier oder Altbier
- 1 Lorbeerblatt
- 50g Lebkuchen (Soßenlebkuchen)
- 1/2 TL Zitronensaft

Vom Karpfen Kopf und Schwanz abschneiden. Den Karpfen der Länge nach halbieren, die Hälften in je 3 Portionsstücke schneiden. Den Fisch gründlich waschen, mit dem Essig beträufeln. 30 Min. ziehen lassen. Die Rosinen waschen und in warmem Wasser einweichen. Das Suppengrün putzen, und klein schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter mit dem Suppengrün anbraten. Das Wasser mit den Gewürzen hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Biers dazugießen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Lebkuchen in dem restlichen Bier aufweichen, diesen zum Gemüse dazugeben und ebenfalls aufkochen lassen. Die Karpfenstücke mit den ausgedrückten Rosinen in der Sauce 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Die Fischstücke auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Das Mehl kalt anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer, dem Zitronensaft und dem Zucker abschmecken.

Viel Spaß beim Ausprobieren unserer  
Rezepte und guten Appetit wünschen Ihnen

**Hans & Liesa Döring**

Am Hermesberg  
58091 Hagen - Priorei / Dahl

☎ 02337-2246

Internet: [forellenzucht.fam-doering.de](http://forellenzucht.fam-doering.de)

Freitags bis Sonntag  
Von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet

Abweichende Öffnungszeiten finden sie auf unserer Homepage

Vor Feiertagen bitte vorbestellen.