

Karpfen Rezepte

<http://www.daskochrezept.de/rezepte/fisch/karpfen/>

<http://www.chefkoch.de/rs/s0/karpfen/Rezepte.html>

Die Zubereitung ist regional abhängig. In Süddeutschland wird der Karpfen am Vorabend ausgenommen und zerteilt. Um den strengen Geschmack zu mildern, werden diese Stücke über Nacht in Buttermilch eingelegt und am nächsten Tag mit Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl paniert. Danach wird der Fisch in Fett ausgebacken und mit Kartoffelsalat, Gurkensalat, Zitrone, Salzkartoffeln oder Remoulade serviert.

Im Norden ist der Karpfen blau mit Kartoffeln und Meerrettichsoße sehr beliebt und ein weiterer Klassiker ist der gefüllte Karpfen. Hier wird der Fisch mit Gemüse und Kartoffeln gefüllt und im Ofen gebraten. Dazu gibt es gebratene Tomaten und Champignons sowie Kartoffeln.

Den Karpfen über Nacht in der Wanne schwimmen zu lassen ist heute nicht mehr nötig, da die Fische nicht mehr aus Teichen geangelt werden, sondern aus der Zucht kommen. Wer seinen Weihnachtskarpfen selbst gefangen hat, sollte ihn natürlich wässern, damit der schlammige Geschmack verloren geht.

Gebackener Karpfen

Rezept für 2 Personen

1 Karpfen, gewaschen und gespalten

100 g Mehl

Salz, Pfeffer

viel Butterschmalz zum Backen

Die Karpfenhälften gut trocknen. Salzen, pfeffern. In Mehl wenden und in einer tiefen Pfanne in reichlich heißem Butterschmalz braten. Wenn die Außenschicht goldbraun aussieht, herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. Dazu passt Kartoffelsalat und gemischter Salat.

Karpfen gebacken 2 Familienrezept

1,5 kg Karpfen 100 g Speck, mageren 1 m.-große [Zwiebel\(n\)](#) 100 g Butter für Butterflöckchen Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Speck in Streifen schneiden. Einen Bräter abwechselnd mit Speckstreifen und Butterflöckchen auslegen.

Den Karpfen innen und außen mit Salz einreiben, auf den Speck und die Butterflocken legen. Auf dem Karpfen noch einmal Speckstreifen und Butterflocken im Wechsel verteilen. Die geschälte Zwiebel im Ganzen danebenlegen.

Ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (ca. 160 – 175°C) backen. Dazu schmecken Sauerkohl und Salzkartoffeln.

Karpfen blau

1 Karpfen (1-1,5 kg), nicht geschuppt	3 Pfefferkörner
Salz	Wacholderbeeren
Pfeffer	1 Zwiebel
1 Petersilienknolle	1 Lorbeerblatt
1 Lauchstange	1/2 Liter Weinessig
1/2 Sellerieknolle	100 Gramm Butter (zerlassen)
1 Möhre	

Aus den Gemüsen und Gewürzen mit etwa 2-3 l Wasser einen Sud 10 Minuten kochen und den Essig zugeben. Karpfenhälften in den kochenden Sud geben und dann nicht mehr kochen, nur ziehen lassen. Nach 12-15 Minuten den Fisch aus dem Sud nehmen. Mit Gewürzen aus dem Sud garnieren. Dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter reichen.

Variation

Karpfen, frisch,	½ Bund Petersilie
1, 5kg 4 EL Essig (Weißweinessig)	½ Zitrone(n)
1 EL Salz 1/8 Liter Wein, weiß	3 Kartoffeln
Nelke(n)	Pfeffer, ganz
Lorbeerblätter	

Zubereitung

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 in die Zugluft stellen 10 Minuten so wird er schneller blau.

Unterdessen den Fischesud aus 2 Liter Wasser und den Gewürzen bereiten. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Karpfen in eine große Auflaufform geben, damit er besser steht gebe ich in den Bauch eine dicke rohe Kartoffel und stütze ihn rechts und links mit einer Kartoffel ab.

Den Sud zugießen und ca. 25 Minuten ziehen lassen.

Der Fisch ist gar wenn sich die Rückenflosse vorsichtig rauszupfen lässt.

Beilagen sind Petersilienkartoffeln, Fischkartoffeln.

Nach Wahl Meerrettichsahne, Kräuterbutter oder Zitronen-Buttersoße.

Zubereitungszeit ca. 40 min

Karpfen chinesisch

1 Karpfen, ca. 2 Kg, küchenfertig	3 EL Sojasauce
1 Bund Staudensellerie	3 EL Öl (Seamöl)
1 Stange/n Lauch	Zitronensaft, von 1 Zitrone
3 Karotte(n)	2 EL Zucker
1 Bund Frühlingszwiebel(n)	1 Chilischote(n), scharfe
1 EL Ingwer, gehackt	1 Glas Sherry
1 EL Knoblauch, gehackt	

Gemüse in kleine Streifen schneiden. Den Karpfen auf das Blech legen und mit den Gewürzen bestreuen bzw. beträufeln. Etwa 1 Drittel des Gemüses darüber streuen. Zum Schluss Zucker und Zitronensaft. Im Rohr bei 200 Grad ca. 20-30 Minuten garen.

Das restliche Gemüse als Beilage sautieren und mit denselben Gewürzen würzen!

Dazu Duftreis geben.

Zubereitung ca. 30 min

Bulgarischer Karpfen

2 kg Karpfen, küchenfertig in Portionsstücken

1 Brötchen, altbacken

350 g Zwiebel(n), fein gehackt

50 g Mandel(n), süß, fein gehackt

50 g Rosinen

einige Zitrone(n) - Scheiben

einige Piment - Körner

einige Pfeffer - Körner

1 EL Butter

1 Lorbeerblatt

Salz

5 EL Öl

Backofen auf 220°C bis 250°C vorheizen.

Öl in einer feuerfesten Form erhitzen und fein gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Die ebenfalls fein gehackten Mandeln zufügen, ebenso die Rosinen.

Das altbackene Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit anbraten. Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, Piment und Pfeffer hinzufügen, alles umrühren und einige Minuten anbraten lassen.

Karpfenteile mit Salz einreiben. Hälfte der Zwiebel-Brötchen-Gewürz-Mischung aus der Form nehmen, den Karpfen auf die verbliebene Mischung legen, den herausgenommenen Teil wieder obenauf geben. Butter in Flöckchen auf dem Karpfen verteilen.

Form in den vorgeheizten Backofen geben und Karpfen 30 bis 45 Minuten (je nach Herd) bis zur gewünschten Bräune backen.

Zubereitungszeit ca. 30 min

Senf - Karpfen

16 Fischfilet, schmale Karpfenfilets (a 60 g)

250 ml Schlagsahne

250 ml Wein, weiß

2 Gurke(n), (Dillgurken)

2 Frühlingszwiebel(n)

2 EL Senf, scharf

1 TL Dill, frisch gehackt oder TK

50 g Butter

Salz

Pfeffer

Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Auflaufform buttern.

Karpfenfilets abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, dann in die Auflaufform legen und etwa 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Dillgurken fein würfeln, mit Dill, Senf und Sahne verrühren.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Karpfenfilets auf Tellern anrichten, mit der Senfsauce überziehen und Zwiebelringe drüberstreuen.

Erzgebirgischer Karpfen

1	große	Karpfen	1	St	Petersilienwurzel
1	St	Kohlrabi	1	St	Sellerie
2	St	Pastinaken	1	Fl	Bier
2	St	Möhren			

etwas Salz Den Boden einer länglichen, feuerfesten Auflaufform mit Butter bestreichen und das fein geschnittene Gemüse einschichten und salzen. Das Bier darüber gießen. Den Karpfen innen mit Salz einreiben.

Die Form auf den Herd stellen und erhitzen. Sobald das Bier kocht, den Karpfen auf die Gemüseschicht legen und bei geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten lang gar dünsten. Anschließend mit Butterflöckchen belegen und mit Salzkartoffeln servieren.

Tipps

Das Öl oder die Butter in die erhitzte Pfanne geben und das mit Salz und Pfeffer gewürzte Karpfenfilet mit der Hautseite nach unten einlegen - die Hitze reduzieren und sanft braten.

Das Karpfenfilet erst kurz vor dem servieren einmal wenden - wenn Sie eine leichte und knusprige Kruste haben wollen, so können Sie das Karpfenfilet zuerst in Mehl wenden und dann braten.

2. Beim Pochieren oder Garziehen lassen:

Den Sud oder Fond zum [pochieren](#)

aufkochen lassen und von der Herdstelle wegziehen, nun das Karpfenfilet ohne Haut in den heißen und nicht mehr kochenden Sud/Fond geben und einige Minuten garziehen lassen - keinesfalls kochen lassen, da das Karpfenfilet sonst zerfällt.

3. Bei kombinierten Garmethoden:

Bei der Zubereitung Karpfen im Weißweinfond wird die Scholle zuerst gebraten, gleich nach dem wenden wird entweder ein Weißweinfond oder nur mit etwas Weißwein abgelöscht. verfeinern sie das Gericht mit einigen würfeln von der Schalotte oder Zwiebel sowie etwas Knoblauch. Kurz vor dem anrichten geben Sie etwas Butter dazu und würzen nochmals mit Salz und Pfeffer.

Das Karpfenfilet darf nach dem Ablöschen mit der Flüssigkeit nur ganz kurz weiter garen oder einmal kochen - da der Fisch sonst zerfällt.

4. Paniertes Karpfen:

Die Karpfenfilets ohne Haut vorbereiten - beachten Sie dazu unseren [Kochvideo Lachs im Strudelteig mit Champagnerschaum](#) dort wird das entfernen der Fischhaut gezeigt. Anschließend wird das Karpfenfilet mit Salz und Pfeffer gewürzt und paniert.

Die panierten Karpfenfilets in einer Pfanne schwimmend im Pflanzenöl ausbacken und einmal wenden. Nach dem Backen wird der deftige, gebackene Karpfen auf einen Teller mit Küchenkrepp zum abtropfen gelegt.

So kommt ein knusprig gebackener Karpfen auf den Tisch. Beachten Sie auch beim ausbacken die richtige Temperatur - Keinesfalls zu stark erhitzen.

Karpfenfilet in Sahnesauce

Rezept für 4 Personen

Karpfen	etwas Mehl
800 g Karpfenfilet	Öl zum Braten
150 g Karotten	Kartoffeln
150 g Sellerie	1 kg Kartoffeln
150 g Lauch	Salz
1 Knoblauchzehe	100 g Butter
200 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch
Salz, Zitrone, Pfeffer	

Den Karpfen schlachten, sauber machen und filieren. Aus den Filets mit einer Zange die Y-Gräten herausziehen. Wenn Sie keine Erfahrung mit Karpfen haben, dann kaufen Sie lieber gleich ein Karpfenfilet. Jeder Händler, der etwas auf sich hält, kann Ihnen die Karpfen auch filieren.

Zuerst die Sauce ansetzen: Feine Gemüsestreifen von Lauch, Sellerie und Karotten in etwas Butter anschwitzen. Eine halbe Zehe Knoblauch in Scheiben schneiden und dazu geben, kurz mitschwitzen. Dann mit frischer Sahne aufgießen und etwas einkochen lassen.

In der Zwischenzeit das Karpfenfilet auf etwa 3x3cm große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. In Mehl wenden und in sehr heißem Fett anbraten. Dann in die Sauce geben, diese dann nur kurz noch ziehen lassen. Nicht mehr kochen - sonst haben Sie Karpfensuppe! Durch das Anbraten hält der Karpfen besser zusammen und schmeckt auch interessanter.

Die Kartoffeln normal kochen und dann noch in Butter kurz nachrösten. Mit frischem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Rezepte mit Karpfen

- Ausgebackener Karpfen ★★★★
- Basler Karpfen in Rotwein ★★★★
- Böhmischer Karpfen ★★★★
- Böhmischer Sauerkrautkarpfen ★★★★
- Chinesischer Karpfen mit Gemüse ★★★★
- Elsässer Fischfilets mit Kraut ★★★★
- Erzgebirgischer Karpfen ★★★★
- Fisch nach chinesischer Art ★★★★
- Fleischklöße in Tomatensauce a la Provence  ★★★★
- Frischer Karpfen ★★★★
- Gebackener Karpfen ★★★★
- Gebackener Karpfen auf Feldsalat ★★★★
- Gedämpfter Flusskarpfen ★★★★
- Gefüllter Karpfen ★★★★
- Gegrillter Karpfen mit Gemüse ★★★★
- Gemüsekarpfen ★★★★
- Gesulzter Karpfen ★★★★
- Gesulzter Wurzelkarpfen ★★★★
- Gewürzter Karpfen ★★★★
- Karpfen ★★★★
- Karpfen blau ★★★★
- Karpfen Blau mit Gemüse ★★★★
- Karpfen blau mit Weinkraut ★★★★
- Karpfen im Zwiebelsud ★★★★
- Karpfen in Aspik ★★★★
- Karpfen in Biersauce ★★★★
- Karpfen mit Fleischfüllung ★★★★
- Karpfen mit Kürbis und griechischen Nudeln ★★★★
- Karpfen mit Meerrettichsahne ★★★★
- Karpfen mit Schweinefleisch ★★★★
- Karpfen nach Matrosenart ★★★★
- Karpfen polnisch ★★★★

Und viele mehr