

## **Karpfen blau mit zerlassener Butter, Gurken in Dillsauce und Salzkartoffeln.**

### **Zutaten für 4 Personen:**

2,2 Kg Karpfen ganz  
200 ml Apfelessig  
1 Stk Gemüsezwiebel  
4 Stk Lorbeerblätter  
10 Stk Gewürznelken  
2 Stk Zitronen  
1 Stk Salatgurke  
2 El Dill gehackt  
100 ml Sahne  
1 El Mehl  
1 Stk gewürfelte Schalotte  
200 g Butter  
20 ml Weißwein  
600 g Kartoffeln geschält  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

### **Zubereitung Karpfen:**

Topf mit Wasser, Salz, Zwiebel, Lorbeerlaub, Nelke, Essig und einer Prise Zucker zum kochen bringen.

Den Karpfen von innen und außen gründlich waschen und von eventuellen Schuppen befreien. Karpfen in langsam in den Topf geben und den Fisch im nicht mehr kochendem Sud in 20 Minuten gar ziehen lassen.

### **Zubereitung Kartoffeln:**

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschütten, abdämpfen, wenig Butter zugeben und warm stellen.

### **Zubereitung Gurkengemüse:**

Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften in gleich dicke Stücke schneiden.

In einem Topf Butter zerlassen, die Schalottenwürfel und Gurkenstücke kurz anschwitzen. Das Mehl zugeben und mit 100 ml von dem Fischfond auffüllen.

Alles kurz Aufkochen lassen, mit Sahne auffüllen und mit Weißwein, Salz und dem Dill würzen. Nicht mehr kochen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
GASTRO GROUP GMBH