



Karpfenfilet klassisch, aber leicht gemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die gestresste Hausfrau, hier in einer einfachen Zubereitung, problemlos, schnell gemacht

Zutaten

- 1,5 kg Karpfenfilet, küchenfertig, geschuppt, portioniert
- (Erledigt sicherlich ihr Fischhändler)
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Lauch
- 100 g Karotten
- 50 g Sellerieknolle
- 1 TL Salbei
- 1 TL Estragon
- 1 TL Dille
- Etwas Zitronenabrieb
- 5 Wacholderbeeren, gedrückt
- 10 Pfefferkörner, gedrückt
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Spritzer Weißweinessig
- Salz
- Für den Sahnen Meerrettich:
- 80 g frisch geriebener Meerrettich
- 1 Spritzer Zitrone
- ½ Becher geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- 100 g Butter aufgeschäumt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln, den Lauch, die Karotten und Sellerie in Streifen oder blättrig schneiden.

Schritt2

Den Karpfen mit Salz würzen, in einen ausreichend großen Topf geben. Das Gemüse, die gehackten Kräuter, die geriebene Zitronenschale, die Gewürze und Salz drüberstreuen.

Schritt3

Zunächst mit dem Essig marinieren, damit die blaue Farbe hervortritt. Dann den Weißwein und etwas Wasser dazu geben, den Karpfen bedecken.

Schritt4

Bei mäßiger Hitze, unterhalb des Siedepunktes ca. 15 min. gar ziehen, nicht hell kochen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Den Fisch vorsichtig herausheben, kurz auf Küchentrepp ablaufen lassen und sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt7

Gern gebe ich auch noch etwas von dem Gemüse dazu und reiche klassisch aufgeschäumte Butter, frisch geriebenen Meerrettich und Butter - Kartoffelchen dazu.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** problemlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karpfenfilet-klassisch-aber-leicht-gemacht/>