

Meißner Karpfen im Gemüsebett

(von Katja Ludwig)

Zutaten:

1 Karpfen (entschuppt und ausgenommen)
2 EL Zitronensaft
Salz und, weißen Pfeffer
ein Viertel Knollensellerie
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
1 kl. Kohlrabi
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
120 g Butter
125 ml milden Weißwein
1 Lorbeerblatt
200 g Sahne
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Den längs halbierten Karpfen waschen, die Haut leicht einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen und pfeffern.

Das gewaschene Gemüse in dünne Stifte bzw. Lauch und Zwiebeln in Ringe schneiden. In zerlassener Butter nacheinander Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Lauch und Zwiebeln leicht andünsten; den Weißwein angießen.

Das leicht gesalzene und gepfefferte Gemüse in einen Bräter mit Deckel geben; darauf die Karpfenhälften mit der Haut nach oben legen, mit der restlichen Butter begießen und die Sahne seitlich angießen; zugedeckt auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 Minuten mit und 5 Minuten ohne Deckel garen.

Die Karpfenhälften mit dem Gemüse anrichten und mit feingehackter Petersilie garnieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln.