

Karpfen blau mit Schwips

(von Christoph Trautwein)

Zutaten:

1 Karpfen (entschuppt und ausgenommen)

Salz

1 große Kartoffel

500 ml Essigwasser

50 ml Wodka

Margarine

50 g Butter

Zubereitung:

"Karpfen blau" kann man nicht nur kochen, sondern auch im Backofen dünsten:

Den Karpfen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und nur innen mit Salz einreiben.

(Nicht von außen salzen, weil dann der Schleim zerstört würde, der die Blaufärbung hervorruft!) Eine große Kartoffel schälen, waschen und in die Bauchhöhle des Fisches stecken. Den Fisch dann vorsichtig auf eine Rostbratpfanne setzen, mit dem kochend heißen Essigwasser übergießen und der Zugluft aussetzen.

Anschließend den Karpfen in eine mit Margarine gefettete feuerfeste Form setzen, in diese den Wodka gießen und alles auf dem Rost in den auf 200 Grad (Gas: Stufe 2 bis 3) vorgeheizten Backofen schieben. Die Dünstzeit beträgt etwa 45 bis 50 Minuten. (Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt!) Fünf Minuten vor Ende der Dünstzeit den Karpfen mit zerlassener Butter übergießen, damit die blaue Farbe erhalten bleibt. (Den Fisch nicht der Nachhitze aussetzen, weil er sonst seine Farbe verliert!)

Anschließend den fertigen Karpfen sofort servieren.

Dazu kann man zerlassene Butter, Kartoffeln und grünen Salat reichen.