

Karpfen pochiert mit einer Soße nach Wahl

Pochieren nennt man das Garziehen lassen im eigenen Sud bei Temperaturen knapp unterhalb des Siedepunktes. Niemals darf das Gargut sprudelnd kochen!

Zutaten für 4-6 Portionen:

2 küchenfertige Karpfen mit je 1,5-2 kg Salz
Fischsud (wie für Karpfen blau) oder Karpfenfond

Zubereitung des Karpfens:

Die Karpfen in Stücke (Tranchen) schneiden oder längs halbieren (spalten) und die Spalhälften in 2-3 Stücke schneiden oder die Karpfen filetieren. Einen Fischsud nach Wahl oder einen Karpfenfond zubereiten.

Die Karpfenstücke oder Filets salzen und in den erhitzten Sud oder Fond einlegen. Nicht mehr als jeweils zwei Stücke auf einmal in den Sud einlegen, damit er nicht zu stark abkühlt. Die Hitzezufuhr während dem Garen so halten, daß der Sud leicht köchelt (die Oberfläche darf sich nur leicht kräuseln). Garzeit ca. 10-15 Minuten. Die garen Karpfenstücke aus dem Sud nehmen, bei Bedarf warmstellen. In der Zwischenzeit eine Soße nach Wahl zubereiten, die Karpfenstücke mit der Soße und den Beilagen anrichten.

... mit polnischer Soße

Zutaten für die Soße:

30 g feines Pflanzenöl
1/2 Zwiebel
10 g Zucker, 20 g Mehl
30 g Soßenlebkuchen
1/2 l Karpfenfond (oder Sud vom Pochieren)
1/8 l dunkles Bier
oder Malzbier, Salz

... nach Belieben:

40 g Rosinen,
mit Essig abgerührtes
Karpfenblut, Rotwein

Zubereitung:

Den Zucker im heißen Öl hellgelb rösten, das Mehl zugeben und goldgelb rösten, die feingeschnittene Zwiebel zugeben und mitrösten bis das Mehl goldbraun ist. Sofort mit Sud ablöschen, nach Belieben Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben, den in dunklem Bier oder Malzbier eingeweichten Soßenlebkuchen mit dem Bier dazugeben und etwa 10-15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Es soll eine sämige Soße entstehen. Die Soße durch ein Sieb streichen, nach Belieben das mit wenig Essig abgerührte Karpfenblut, die gebrühten Rosinen und etwas Rotwein dazugeben, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Soße nicht mehr kochen lassen. Zu Karpfen mit polnischer Soße Kartoffelknödel reichen.

... mit Meerrettichsoße

Zutaten für die Soße:

20 g Mehl
1/4 l Karpfenfond (oder Sud vom Pochieren)
2-3 Eigelb
50 g kalte Butter (Flocken)
Salz, Zucker, weißer Pfeffer
Zitronensaft
3 EL süßer Rahm
4 EL frischer geriebener Meerrettich
oder konservierter Meerrettich aus dem Glas

Zubereitung:

Das Mehl mit dem kalten Sud glattrühren, bei schwacher Hitze unter Schlagen dick kochen lassen. Bei der weiteren Zubereitung darf die Soße nicht mehr kochen, sie gerinnt sonst! Deshalb am besten im heißen Wasserbad weiterarbeiten: Abwechselnd sehr kalte Butterflocken und verquirltes Eigelb unterschlagen, mit Salz, weißem Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken, dabei kräftig weiterschlagen. Zum Schluß den Meerrettich und den süßen Rahm unterziehen und die Soße sofort servieren. Diese Soße kann man nur kurz vor dem Servieren herstellen, man kann sie höchstens vor dem letzten Zubereitungsschritt noch wenige Minuten im Wasserbad heiß stellen. Zu Karpfen mit Meerrettichsoße Salzkartoffeln reichen.

... mit Kapernsoße

Zutaten für die Soße:

1/4 l Karpfenfond
(oder Sud vom Pochieren)
40 g Butter
1 EL Mehl
1 EL Kapern
Salz, Zucker
3 EL süßer Rahm
1 Eigelb

Zubereitung:

Den Karpfenfond (Sud) durch ein Sieb gießen. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und unter Rühren hellgelb rösten. Nach und nach die kalte oder lauwarmlüssigkeit unter Rühren dazugeben und aufkochen lassen. Die Kapern unter die Soße mischen, mit Salz und Zucker abschmecken. Den süßen Rahm und das Eigelb miteinander verrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Soße etwas abkühlen lassen und den süßen Rahm mit Eigelb darunterziehen. Zu Karpfen mit Kapernsoße Salzkartoffeln, feines Kartoffelpüree oder Nudeln reichen

... mit Pfeffersoße

Zutaten für die Soße:

40 g Butter
1/2 Zwiebel
1/8 l Rotwein
1/8 l süßer Rahm
1 Eigelb
1 EL eingelegte grüne
Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Die geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Die Soße auf die Hälfte einkochen lassen und evtl. durch ein Sieb streichen. Den süßen Rahm mit dem Eigelb verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen, die Soße etwas abkühlen lassen und den süßen Rahm mit Eigelb darunterziehen. Zuletzt die Pfefferkörner in die Soße geben. Zu Karpfen mit Pfeffersoße Salzkartoffeln, feines Kartoffelpüree oder Nudeln reichen.

.. mit Dillsoße

Zutaten für die Soße:

2 EL feines Pflanzenöl
1/2 Zwiebel
30 g Mehl
1/2 l Karpfenfond
(oder Sud vom Pochieren)
Salz
Zitronensaft
2 Bund Dill
1/8-1/4l süßer Rahm

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen. Die geschälte, fein geschnittene Zwiebel glasig dünsten, das Mehl zugeben und hellgelb rösten. Nach und nach mit der kalten oder lauwarmen Flüssigkeit unter Rühren aufgießen und die Soße zum Kochen bringen. Salzen, bei schwacher Hitze offen 5-10 Minuten kochen lassen. Reichlich feingehackten Dill dazugeben, mit süßem Rahm und Zitronensaft verfeinern, abschmecken. Die Soße jetzt nicht mehr kochen lassen. Zu Karpfen mit Dillsoße Salzkartoffeln reichen.