



gebackener
Karpfen



center
Warnow Park

gebackener Karpfen

Zutaten für 4 Portionen

1 1/2 kg Karpfen	1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer	90 g Butter
2 mittelgroße Karotte	100 ml Weißwein, trocken
4 Pastinake	4 EL Olivenöl
2 Petersilienwurzel	1 kg Kartoffel, festkochend
2 Knoblauchzehe	2 EL Mandeln, gemahlen
2 Zitrone, unbehandelt	

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze (170 Grad Umluft) vorheizen. Karpfen unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Rundum, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Wurzelgemüse waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch pellen und vierteln. Zitronen heiß abspülen, trocken tupfen. Die Hälfte der Zitronen in Scheiben und die andere in Spalten schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte der Butter in Flocken auf einem Blech mit höherem Rand verteilen. Karpfen darauf geben und das Wurzelgemüse drum herum sowie auf dem Karpfen verteilen. Zitronenscheiben in den Karpfen geben. Restliche Butterflocken auf dem Karpfen und dem Gemüse verteilen. Mit Weißwein und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 45-60 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen backen. Hin und wieder etwas von dem Sud aus dem Bräter schöpfen und über den Karpfen träufeln. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in ausreichend Salzwasser ca. 25 Minuten garkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Mandeln zugeben und leicht rösten. Kartoffeln zugeben und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten unter Wenden braten. Karpfen aus dem Ofen nehmen und mit Wurzelgemüse, Zitronenspalten und Petersilie auf Tellern anrichten. Dazu Kartoffeln servieren.