

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Karpfen gespickt mit Speck

- 1 Karpfen von 1500 g
- Salz
- Weisser Pfeffer
- 100 g durchwachsener Speck
- 4 Kartoffeln, (300 g)
- 50 g Butter
- 1/2 Kopf Salat
- 1 Champignons (115 g)
- 2 Tomaten (120 g)
- 20 g Margarine
- 1 Petersilie

Karpfen unter fließend kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Den Rücken damit quer zum Faserlauf dicht spicken. Kartoffeln schälen und waschen. In den Bauch legen, damit der Karpfen besser steht. Karpfen in einen Bräter legen, mit zerlassener Butter übergießen und in den vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Schiene stellen. Garzeit: 40 Minuten - E-Herd 200 °C, Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme Salat putzen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten abspülen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden (Stengelansätze rausschneiden). Margarine in einem Topf erhitzen, Champignons 5 Minuten darin anbraten. Tomatenscheiben zugeben und 3 Minuten heiß werden lassen. Petersilie abspülen, trocken tupfen. Eine vorgewärmte Platte mit den Salatblättern belegen. Fisch darauf anrichten. Champignons und Tomatenscheiben rundherum legen. Mit Petersilie garniert sofort servieren. Menüvorschlag Vorweg eine klare Gemüsesuppe. Als Hauptgericht Karpfen gespickt mit Gurkensalat und Butterkartoffeln.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00