

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Karpfen mit Pfeffersauce

Zutaten: ca. 1 Kilo Karpfen (küchenfertig),
für 4 Personen Salz,
Zitronensaft,
1 Bund Suppengrün,
1/4 Liter trockener Weißwein,
ca. 20 Pfefferkörner (schwarz, rot, grün),
ca. 50 g Butter,
Öl,
ca. 100 g Crème fraîche

Zubereitung: Karpfen waschen, trocken tupfen, filetieren, salzen, mit Zitronensaft und Öl beträufeln und 1/2 Std. (kühl gestellt) einziehen lassen. Fischreste beiseite legen. Das Suppengrün putzen, in Würfel schneiden und mit den Fischresten, Wasser, Wein und Pfefferkörnern aufkochen und 20 Minuten leicht kochen. Durch ein Sieb gießen und um die Hälfte einkochen. Die Karpfenfilets auf den Rost legen und unter dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen. Währenddessen Crème fraîche in den eingekochten Fischfond einrühren und abschmecken. Die Butter in kleinen Flocken in die Sauce rühren und die grob gehackten Pfefferkörner dazugeben. Die Karpfenfilets auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Sauce überträufeln. Die restliche Sauce wird in einer Sauciere serviert.

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