

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Knuspriger Backofen-Karpfen

Für 4 Personen:

- 1 Karpfen ca 2 kg
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 TL Salz
- 3 TL schwarzer Pfeffer
- 3 TL Paprikapulver edelsüß
- 1/2 TL Curry
- einige Zweige glatte Petersilie

Ausgenommenen Karpfen unter fließend kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit dem Saft einer Zitrone innen und außen beträufeln. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Curry mischen. Fisch damit innen und außen einreiben. Karpfen beidseitig mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden. In die Einschnitte jeweils 1 halbe Zitronenscheibe und 1 bis 2 kleine Zweige gewaschene Petersilie stecken. Karpfen auf einen mit Öl bepinselten Rost legen. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad auf mittlerer Einschubleiste mit der Fettpfanne darunter ca. 50 bis 60 Minuten braten lassen. Noch knuspriger wird der Karpfen, wenn er noch weiter 30 Minuten gegart wird, weil noch mehr Fett herausbraten kann. Dazu schmecken Salzkartoffeln und ein knackiger gemischter Salat.

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