

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Sommerkarpfen

Zutaten: 2 küchenfertige Karpfen (je ca. 1-1,5 kg),
für 6 Personen Zitronensaft,
Salz,
weißer Pfeffer,
Butter,
1 Bund frische Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Kerbel, Thymian),
Zwiebeln,
50 g durchwachsener Speck,
1 Stange Lauch,
2 Karotten

Zubereitung: Die Karpfen gut abwaschen und mit einem Haushalttuch trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln Fische innen und außen salzen und pfeffern. 3/4 der Kräuter mit Butterflocken in die Bauchhöhlen füllen. Die Karpfen auf ein großes Stück eingefettete Alu-Folie legen. Das gewaschene Gemüse mit den restlichen Kräutern neben den Fisch auf die Folie legen. Speck in kleine Stücke schneiden und über die Karpfen streuen. Butterflocken darüber verteilen. Die Alu-Folie wird über dem Fisch an den Enden eingeschlagen und gut zusammen gefaltet. Man kann die Fische auf dem Grill oder im Backrohr garen.
Grill: nach ca. 15-20 Minuten sind die Karpfen gar gegrillt.
Backrohr: Im vorgeheizten Backrohr auf Mittelhitze bei 200 bis 220° C ca. 30 Minuten garen. Dazu schmecken Folienkartoffeln und Sommersalate.

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