

SCHWARZER KARPFFEN

KARPFFEN IN SCHWARZER BRÜHE

SCHÜPPE UND STICH DEN KARPFFEN BEYM SCHWEIFF / FANG DAS BLUT FLEISSIG AUFF / ZERSCHNEID IHN / SALTZ IHN / UND LASS IHN IM SALTZ LIGEN / DARNACH STREICH DEN SCHLEIM WOL AB / DAS BLUT ABER TREIB WOHL MIT GUTEN ESSIG AB / GEWÜRTZ IHN MIT PFEFFER / IMBER (INGWER) / MUSCATBLÜHE / UND DERGLEICHEN / WILLST DU IHN SÜSS HABEN / SO ZUCKER IHN / UND THUE WEINBEERL DARZU / LASS SIEDEN / RICHTS AN / UND ZIERS MIT MANDEL ODER PISTATZI. (LIECHTENSTEIN, FOL. 83)

1 lebendfrischer Karpfen
von ca. 2 kg (oder ein bereits küchenfertig
vorbereiteter Karpfen; beim Fischhändler
einen Becher Karpfenblut erbiten)
2 EL Weinessig

Fischsud

Abschnitte vom Karpfen
5–6 Gewürznelken
1–2 Zimtstangen
1–2 Lorbeerblätter
1–2 Zweiglein Thymian
Saft einer Zitrone
Salz

Butter oder Schmalz

1 EL Zucker
1 kleine Zwiebel
100 g Karotten
100 g Petersilienwurzel
etwas Weinessig
200 ml Schwarzbier
50 g gehackte Mandeln
50 g Rosinen
75 g gehackte Dörrzwetschken
1–2 EL Powidl
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Stück geschälte Ingwerwurzel (fein gerieben)
50 g Lebkuchen (gerieben)
Pfeffer aus der Mühle

Den Karpfen töten, entschuppen, ausnehmen und das beim Öffnen des Fisches austretende Blut auffangen. Blut mit etwas Essig verrühren und beiseitestellen.

Den Fisch waschen, halbieren und in Portionsstücke schneiden (entweder in Filets oder quer in Koteletts).

Aus dem Kopf, der Schwanzflosse und den Gräten mit 750 ml Wasser, Gewürznelken, Zimtstangen, Lorbeerblättern, Thymian, Zitronensaft und Salz einen kräftigen Sud kochen (ca. 20–30 Minuten), den man durch ein Tuch sieht.

Etwas Butter oder Schmalz erhitzen, einen guten EL Zucker darin karamellisieren, geputztes und in kleine Würfel geschnittenes Wurzelgemüse dazugeben und alles gut durchrösten, bis es eine schöne Farbe hat. Mit Weinessig, Bier und etwa der Hälfte des Fischsuds aufgießen. Etwas einkochen, dann das Karpfenblut, die Mandeln, Rosinen, Dörrzwetschken, Powidl, Zitronenschale und Ingwer untermengen. Abermals einkochen lassen, noch ein wenig Fischfond dazugeben.

In diese Grundsauce die Lebkuchenbrösel geben, alles aufkochen lassen, danach vom Herd nehmen.

Die einzelnen Fischportionen in eine mit Butter oder Schmalz gefettete Form schichten und mit der vorbereiteten Sauce überziehen. Zugedeckt 20 Minuten im heißen Ofen (ca. 200 °C) backen. Den Karpfen in der Form auftischen (wenn die Sauce zu stark eingedickt ist, gibt man etwas Bier und Fischfond dazu). Vor dem Servieren mit ein paar Mandeln oder Pistazien bestreuen.

Ursprünglich wurde das Gericht ohne Beilagen serviert. Gut dazu passen Böhmisches Knödel oder Serviettenknödel.

TIPP:

*Dieses sehr traditionelle Gericht der ehemaligen
Donaumonarchie stammt aus Böhmen, weshalb es auch „Böhmischer
Karpfen“ oder „Schwarzbier-Karpfen“ genannt wird. Die besonders gebaltvolle und
überaus aromatische Sauce erhält die typische – fast schwarze – Färbung durch
Karpfenblut, Schwarzbier und Powidl. Es ist ein sehr schmackhaftes Gericht, das aber
leider etwas aufwändig ist.*



WESPENNESTER

ZUM ENDE DIESES KAPITELS EINE SÜSSE MEHLSPEISE, DIE FÜR DIE ZEIT GANZ TYPISCH WAR UND DIE AUCH NOCH HEUTE SEHR BELIEBT IST.

100 g Butter
100 g Schmalz
5 Eier
2 Löffel Zucker
250 ml Milch
550–560 g Mehl
25 g Hefe

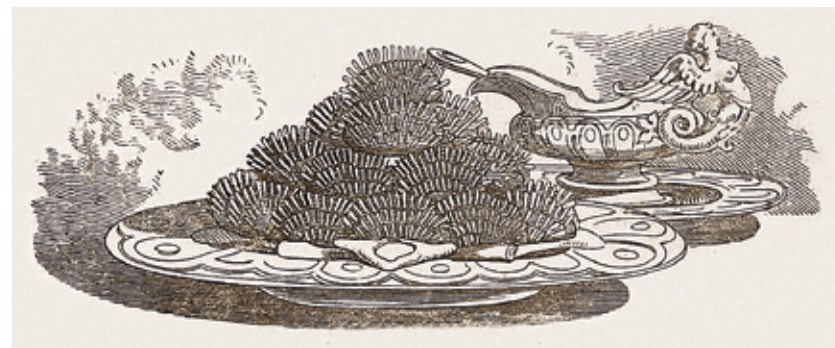
Belag (Menge nach Belieben)
Zucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Zimt
Mandeln
Rosinen
Weinbeeren

Schmalz für die Form

Für den Teig die Butter mit dem Schmalz schaumig schlagen, vier Dotter und ein Ei, drei Löffel Zucker, die Milch und die (mit etwas Zucker abgerührte) Hefe dazugeben. Alles vermischen, danach das Mehl sorgfältig einarbeiten. Den Teig in eine Schüssel füllen und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick auswalken. Aus dem Teig zwei Finger lange und drei Finger breite Streifen schneiden, diese zuckern und mit einem Gemisch aus abgeriebener Zitronenschale, Zimt, Mandeln, Rosinen und Weinbeeren (der Belag darf reichhaltig sein) belegt. Die Streifen zusammenrollen und in eine mit reichlich Schmalz gefettete Form schichten.

Alles nochmals gründlich mit zerlassenem Schmalz bestreichen, danach erneut aufgehen lassen. Im Backofen bei guter Hitze (180–200 °C) goldgelb backen, dann aus der Form stürzen, die einzelnen „Wespennester“ voneinander lösen und mit reichlich Zucker bestreut servieren.



WIE SCHLICHT ODER WIE „TIERISCH“ (HIER „GEBACKENE ISEL“) EINE MEHLSPEISE AUCH IMMER SEIN MOCHTE, IM 18. UND 19. JAHRHUNDERT HAT MAN VIEL WERT AUF DEKORATION UND AUF PRUNKVOLLES TAFELGESCHIRR GELEGT.

