

Gefüllter Karpfen aus dem Backofen

Zutaten:

- 1 Karpfen
- Saft einer Zitrone
- 4 Eier
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- je ein Bund Estragon und Petersilie
- 500 g Tomaten
- Streifen von 40 g durchwachsenem Speck
- 100 g Butter
- 5 EL ÖL
- Salz, Zucker, Pfeffer (weiß)



Zubereitung:

1. Den ausgenommenen, gesäuberten Karpfen kalt spülen und abtropfen lassen. Flossen stutzen. Innen mit Zitronensaft benetzt, 15 Minuten stehen lassen. Tomaten und Kräuter spülen. Kräuter von Stengel befreien, dann grob hacken.
2. Tomaten und 2 der gepellten Zwiebeln in Scheiben schneiden. 2 Zwiebeln fein würfeln. Die Eier mit 3 bis 4 EL Estragonblättern und 4 EL Petersilie sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.
3. Zwiebelwürfel in ca. 30 Gramm Butter anschwitzen. Kräuter zugeben und unter Rühren stocken lassen. Öl und 50 Gramm Butter auf Bratblech oder in Bräter geben. Backofen bei 250 Grad vorheizen. Karpfen mit Küchenkrepp abtupfen und beide Seiten dreimal quer ca. 5 Millimeter tief einschneiden. Fisch außen und innen salzen sowie pfeffern. Kräuter in Bauchhöhle füllen.
4. Karpfen auf das Bratblech legen. Speckstreifen und einige Butterflocken auf den Fisch geben. Zwiebel- und Tomatenscheiben sowie etwas Estragon um den Karpfen verteilen, das Gemüse leicht salzen und pfeffern.
5. 2 EL Zitronensaft und einen knappen TL Zucker in 1 1/2 Tassen heißem Wasser verrühren und zum Gemüse geben. Bei 200 Grad ca. 25 bis 30 Minuten garen.
6. Den Garsud abschmecken und nicht angedickt mit dem Gemüse zu Fisch und Salzkartoffeln servieren. Die Zitronenspalten in die Einschnitte stecken und mit Kräutern garnieren.