

Polar's Kochstudio



Rezept 40 / 2008

Wiener Karpfen

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Karpfen, küchenfertig
250 ml Wein, weiß, (vorzugsweise Riesling oder Misket)
150 g Speck, geräuchert
1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 EL Petersilie, gehackt
250 ml Sauce Bearnaise (selbst gekocht oder Fertigprodukt)
Salz

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 220°C bis 250°C. Speck in Scheiben schneiden und eine Auflaufform damit auslegen. Den Karpfen innen und außen salzen und auf den Speck in die Form legen. Karpfen im Ofen backen, dabei ab und an umdrehen und nach und nach mit dem Weißwein begießen. Den garen Karpfen samt Speck auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit reichlich Paprika und gehackter Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln und Sauce Béarnaise servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit