

Gedämpfter Goldkarpfen mit Ingwer-Karotten-Soße

Für 2 Personen

100 g Reis	Salz	200 g Karotten
200 ml Fischfond	50 g Butter	20 g frischer Ingwer
1 Karpfen, ca. 1,8 kg	1 Zwiebel	5 Nelken
3 Lorbeerblätter	Pfeffer	

Den Reis in einem Topf mit Wasser und etwas Salz gar kochen. Für die Soße die Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 100 ml Fischfond in einem Topf weich kochen. Die gegarten Karotten herausnehmen und im Mixer pürieren. Dabei so viel Fischfond zugeben, dass eine leicht flüssige, cremige Soße entsteht. Die Soße in den Topf geben, erhitzen und mit einem Schneebesen Butterflocken unterrühren. Mit Salz und frisch geriebenem Ingwer abschmecken. Den Karpfen schuppen und filetieren. Die Zwiebel schälen, halbieren und zwei Liter Wasser mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern und etwas Pfeffer und Salz in einem Dämpfer (alternativ in einem Topf) aufkochen. Die Karpfenfilets mit der Haut nach oben auf einen Dämpfeinsatz legen und in den Dämpfer (oder Topf) geben. Mit geschlossenem Deckel circa 10 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen. Die Filets herausnehmen und mit einer Pinzette die Gräten entfernen. Die Karpfenfilets auf der Karotten-Ingwersoße anrichten und den Reis in eine Timbalform oder einen Ring geben und dekorativ daneben anrichten.

Otto Koch Freitag, 08. Februar 2008