FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

In Bier pochierter Karpfen

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 600ml helles Bier
- 1 mittelgroße Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, zerstoßen
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 2 TL Salz
- 1 TL zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 4 Karpfenfilets (je 175g)
- 1 unbehandelte Zitrone, geviertelt
- Röstkartoffeln zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung:

1) Das Bier in eine große Pfanne mit hohem Rand gießen, die Zwiebel, den Knoblauch, die Lorbeerblätter und den Sellerie zugeben und mit dem Salz und Pfeffer würzen.
Die Mischung aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Karpfenfilets und die Zitrone einlegen und 12 Minuten sanft garen. Die Flüssigkeit sollte nur so eben sieden.
2) Den Fisch aus der Pfanne heben und den Biersud auf ein Viertel der Menge einkochen lassen. Die Karpfenfilets nach Belieben auf Röstkartoffeln anrichten, mit etwas Sauce überziehen und servieren.

Alternative Fische: Forelle, Wels, Aal

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team