

# Karpfen im Gemüsesud mit Sahnen Meerrettich

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft bayrische Küche, eine schmackige Zubereitung, schnell gemacht

## Zutaten

- 4 Karpfenfilets à 200 g, küchenfertig
- 1 l guter Fischfond
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 g Möhren, geschält, in 5 cm langen in Streifen /Julienne geschnitten
- 200 g Knollensellerie, geschält, in Streifen /Julienne geschnitten
- 2 Stangen Frühlingslauch, geputzt, in 5 cm langen Streifen / Julienne geschnitten
- 1 Zitronenschale
- 1 El Pflanzenöl
- In einem Laschen - Teebeutel: 3 Lorbeerblätter, 4 - 5 angedrückte Wacholderbeeren, 1 Tl Pfefferkörner, 1 Tl Koriandersaat
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Gläschen Sahnen Meerrettich aus dem Supermarkt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Karpfenfilets unter fließendem Wasser abbrausen, trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft marinieren, salzen und pfeffern.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Das Streifengemüse in etwas Öl ohne Farbe anschwitzen und mit dem Weißwein und Fischfond

aufgießen, aufkochen.

#### **Schritt4**

Die Karpfenfilets einlegen, ebenso die Zitronenschale und den Gewürz - Teebeutel.

#### **Schritt5**

Kurz unter dem Siedepunkt ca. 20 min. gar ziehen lassen. Zitronenschale wieder entfernen und mit einer Schaumkelle die Karpfenfilets heraus heben.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

In vor gewärmten Suppentellern anrichten, die Einlage und den Fond gleichmäßig verteilen, darüber einen Esslöffel Sahnen Meerrettich geben, sofort mit Salzkartoffeln servieren.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karpfen-im-gemuesesud-mit-sahnen-meerrettich/>