

Gebackener Karpfen

Für 4 Portionen

2 Karpfen à 800 g	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
150 g Butter	300 ml Weißwein	1 Zitrone

Karpfen kalt waschen, trocken tupfen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Öl und 50 g Butter in einem großen Bräter erhitzen. Karpfen nacheinander im heißen Bratfett von beiden Seiten vorsichtig goldbraun anbraten. 100 ml Wein angießen.

Den Bräter in den Backofen schieben, Karpfen 35-45 Minuten backen. Währenddessen übrige Butter schmelzen. Rest Wein und flüssige Butter während der Garzeit im Wechsel nach und nach über die Karpfen träufeln.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in 4 Spalten schneiden. Karpfen und Zitronenspalten auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Nach Belieben mit Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und einen gemischten Blattsalat servieren.

NN am 24. Dezember 2025