



Karpfen blau mit Preiselbeer-Meerrettichsahne



Karpfen blau ist ein Klassiker, der bei vielen Familien sowohl an Heiligabend als auch an Silvester auf den Tisch des Hauses kommt. Dieses Gericht hat viele Vorteile: Es ist gesund, lecker und ist schnell zubereitet.

© Fisch-Informationszentrum e.V.

ZUTATEN (4 Portionen)

1 Karpfen, circa 1,7 kg (küchenfertig)	Salz, 1 Prise Zucker
1 Bund Suppengrün	8 EL Essig
750 g Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie
1 l Wasser	200 ml Schlagsahne
1 Lorbeerblatt	3 bis 4 TL Meerrettich
4 Pimentkörner	100 g Preiselbeerkompott
5 Pfefferkörner	40 g Butter

ZUBEREITUNG

Karpfen vorsichtig waschen, damit die Schleimschicht nicht verletzt wird. Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln waschen und schälen. Suppengrün mit Wasser, Lorbeerblatt, Pimentkörner, Pfefferkörner, Salz und Zucker in einen großen Topf geben und aufkochen. Essig ebenfalls aufkochen. Den Karpfen vorsichtig in den Gemüsesud geben und löffelweise mit dem heißen Essig überziehen, damit sich die Haut „blau“ färbt. Karpfen zugedeckt im Sud circa 25 Minuten dünsten. Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 bis 25 Minuten kochen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein schneiden. Sahne steif schlagen. Meerrettich, 1 Prise Salz und Preiselbeerkompott vorsichtig unter die Sahne heben. Butter schmelzen. Kartoffeln abgießen, in der Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen. Karpfen mit Preiselbeer-Meerrettichsahne und Petersilienkartoffeln servieren. Dazu nach Belieben einen grünen Salat reichen. Zubereitungszeit: 35 Minuten

(Quelle: Fisch-Informationszentrum e.V.)

Crème de Café – ein cremiges Dessert mit Kaffee



Zutaten (4 Portionen)

350 ml Milch
80 g Kaffeebohnen
150 g Crème fraîche
2 Btl. Gelatine
25 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
brauner Zucker zum Verzieren

Zubereitung

Milch mit den Kaffeebohnen kurz aufkochen, dann drei Stunden zugedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Milch-Kaffee-Gemisch durch ein Sieb in eine Rührschüssel abgießen und mit Crème fraîche verrühren. Gelatine fix mit einem Schneebesen in die Flüssigkeit einrühren und noch eine Minute weiterrühren. Erst jetzt gesiebten Puderzucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Creme in eine Dessertschale oder -schälchen füllen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dekorativ mit braunem Zucker bestreuen.

