

Polar's Kochstudio

Polar's Karpfen in Alufolie

Zutaten für 2 Portionen:

1 Karpfen, ca. 2 kg
Fischgewürz für Bratfisch
1 Zitrone(n)
1 kleine Zwiebel(n)
1 Lorbeerblatt
1 Stück Butter
6 Scheibe/n Käse (Butterkäse)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:



Den Karpfen am besten frisch kaufen, er sollte nicht leichter als 2 kg sein, eher schwerer. Den Fisch säubern, schuppen und längs teilen (der Fischhändler macht das auch auf Bestellung). Ich selbst filetiere den Karpfen und mache beide Teile fertig. Alufolie doppelt auf der Arbeitsfläche auslegen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Fischgewürz gut beidseitig würzen und mit der Hautseite auf die Folie legen. Die Zwiebel und den Lorbeer neben den Fisch legen. Die Hälfte Butter in Stücken auf dem Fisch verteilen (ergibt die Soße), Zitronenscheiben drauflegen und mit dem Käse abdecken. Die Folie zusammenschlagen und gut verschließen, so dass nichts rauslaufen kann. Das Paket für ca. 30 - 40 min. in den vorgeheizten Backofen auf den Rost geben. Ich serviere dazu Salzkartoffeln und Rotkraut.

Zubereitungszeit: 30 Minuten