

Gebackener Karpfen

Karpfen ca. 40 – 55 cm ausnehmen, schuppen und entkiemen.

Flossen und Kopf bleiben dran.

Innen und außen mit Zitrone behandeln, salzen und leicht pfeffern.

Auf das emaillierte Blech des Ofens einen Kaffeepott verkehrt herum mittig, also mit Öffnung nach unten aufsetzen.

Die Bauchlappen des Karpfen spreizen und den Karpfen diagonal über die Tasse aufrecht stülpen.

Äußerlich mit einfachstem Ketchup bestreichen, mit getrocknetem Suppengrün bewerfen, dass er aussieht wie geteert und gefedert.

Weiche Butterstreifen vom Kopf bis Schwanz über den Rücken legen.

Von beiden Seiten Worcestersoße aufträufeln.

Backröhre auf 200 °C vorheizen, Karpfen einschieben und auf 160 °C zurückschalten.

Ca. 40 – 50 min. backen und gelegentlich ausgetretenes Fett mit Löffel

über den Fisch verteilen.

Holzbrett auf den Tisch stellen und die emaillierte Pfanne mit Fisch auftragen.

Guten Appetit MAX