

Karpfen Rezepte zur Sendung

Zu diesen Karpfenrezepten wurde ausschließlich fangfrisches Waldviertler Bio Karpfenfilet geschöpft verwendet.

KARPFENCONSOMME:

2 Karotten, 1/2 Lauch, 1/2 Sellerie, 1 kg Fischkarkassen, 1 Zwiebel mit Schale, Dill, Muskatblüte 1/2 Knoblauchzehe;

FARCENOCKERL:

250g Karpfen, 200g Schlagobers, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Dill;

KARPFENTARTARE:

400g Karpfenfilet, 20g Zwiebel (fein würfelig), 20g Kapern, Salz, Pfeffer, etwas Sauerrahm, Dill, Senf, Worcestersauce;

BUTTERSCHNITZEL VOM KARPfen:

600g Karpfen, 100g Zwiebel, 1/2 Semmel, 1 Ei, Salz Pfeffer, Senf Dill, Kapern, etwas Ketchup;

KAPERNSAUCE:

1/2 l Schlagobers, 40g Kapern, 1/8 l Weisswein, 40g Zwiebel, Salz Pfeffer, etwas Zucker;