

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

**Öffnungszeiten:**

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),  
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

## Karpfen Blau



**Zutaten für 4-6 Personen:**

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

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 ca. ca. 25 Minuten dünsten.

Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 - 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