Karpfen-Rezepte für die köstliche Fisch-Küche

Liebe geht durch den Magen und das Auge isst mit. Warum nicht mal wieder Karpfen? Genießen Sie Leckerbissen aus den mehr als 1000 heimischen Teichen und Seen der Oberlausitz, die den prächtigen Lausitzer Fisch® produzieren und liefern. Um Ihnen die Vielfältigkeit unseres Karpfens in der Küche vorzustellen, haben wir 19 Rezepte zusammengestellt, mit denen sie den Karpfen jeweils von einer anderen geschmacklichen Seite kennenlernen können. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit.

Piccata vom Karpfenfilet auf Tomatennudeln

Zutaten für 5 Personen: 500 g Karpfenfilet, 3 Eier, 150 g Parmesan (fein gerieben, nicht aus der Streudose), Mehl, Öl, Salz, ½ Bund Basilikum, 250 g Bandnudeln, 200 g gelbe Kirschtomaten & 200 g rote Kirschtomaten, 1 Zucchini (handelsübliche Größe), Salz, Butter

Den Käse mit den Eiern verquirlen und 10 Minuten stehen lassen. In dieser Zeit die Zucchini klein schneiden und die Tomaten halbieren. Wenn die Nudeln ins Wasser gegeben sind, werden die Karpfenfilets minimal gesalzen in Mehl gewendet, durch das „Käseei“ gezogen und in einer Pfanne mit reichlich Öl gebraten. Zeitgleich die Zucchini in Butter dünsten, die Tomaten und die heißen Nudeln dazugeben. Vollendet wird mit etwas Salz, Pfeffer und Basilikum. Wenn der Fisch von beiden Seiten goldbraun ist, auf Küchenpapier ablegen, anschließend auf den Tomatennudeln anrichten. Mit Kresse oder auch Basilikum dekorieren.

Karpfenspieß auf Zitronengras mit kleinem Salat

Für 4 Personen: Die vorbereiteten Spieße langsam auftauen lassen. Auf Küchenkrepp trockenlegen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, scharf in Rapsöl von allen Seiten anbraten und ziehen lassen. Trockengeschleuderte Blattsalate auf Gurkenscheiben anrichten und mit einem Dressing aus 2 Teilen kalt gepresstem Sesamöl, 1 Teil Mitsukan (gewürzter Reisessig) geröstete Sesamsaat, Salz und Zucker nach Geschmack marinieren. Die Spieße auf dem Salat anrichten und eine halbe Limette darüber ausdrücken.

Marinierter Karpfen mit Kürbis

Zutaten für 5 Personen: 600 g Karpfenfilet, Mehl, Salz, Öl, 300 ml Wasser, 50 g Zwiebeln, 50 ml Essig, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 200 g Muskatkürbis, 200 g Hokaidokürbis, Nussöl, Salz, Zucker, Weißwein, Essig, Salatblätter, Kürbiskerne

Den Karpfen in 10 Stücke schneiden, in Mehl wenden und braten. Wenn er goldgelb gebraten ist herausnehmen und in eine Auflaufform legen. In dem Bratfett Zwiebelwürfel farblos anbraten und mit den weiteren Zutaten einen Sud kochen. Diesen dann über den gebratenen Karpfen geben. Der Hokaidokürbis wird in Spalten

geschnitten, der Muskatkürbis in Würfel. Die Spalten nicht zu heiß anbraten, anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Essig, Salz und Zucker abschmecken. Kurz darauf die Würfel zugeben und noch kurz (bissfest, je nach Größe) mitgaren. Nach dem Erkalten dekorativ anrichten, den Karpfen darauf legen. Mit Salatspitzen und Kürbiskernen vollenden.

Karpfenrosen mit bunten Pfifferlingen

Für 4 Personen: 12 Stück Karpfenrosen über Nacht im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Für die Zubereitung 0,25 l trockenen Weißwein und 0,25 l Gemüsefond in eine kleine Kasserolle geben, mit Lorbeerlaub, Salz/Pfeffer würzen, abschmecken und auf ca. 2/3 einkochen lassen. Ein Bund Wurzelwerk schälen, würfeln, im Sud relativ gar dünsten lassen und die Fischrosen in den Gemüsesud setzen und ziehen lassen. Zum Anrichten 600 g gewaschene trockene Pfifferlinge in wenig Speiseöl in einer Pfanne scharf anbraten, 30 g Butter, Zwiebelwürfel und gezupfte Petersilie zu geben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Beim Anrichten werden die Pfifferlinge und die Gemüsewürfel auf einen heißen Teller gegeben. Die Karpfenrosen werden aufgesetzt und mit etwas Karpfenfond benetzt.

Knuspertürmchen mit geräuchertem Karpfen

Zutaten für 5 Personen: 600 g geräucherter Karpfen (je 200 naturell, Kräuter, Sesam), 12 sehr dünne Baguettescheiben, 200 g Frischkäse, 1 Bund Dill, 50 g saure Sahne, ½ Bund Blattpetersilie, 1 Schale Gartenkresse, 1 EL Meerrettich (nach Belieben), 100 g verschiedene Blattsalate zur Dekoration, Essig, Öl, Salz, Zucker zum Marinieren der Salate

Schneiden Sie die Karpfenfilets in je 5 schöne Stücke. Vermischen Sie die Kräuter bis auf etwas Dill und Kresse mit Frischkäse, saurer Sahne und Meerrettich. Die hauchdünnen Brotscheiben am besten am Vortag schneiden und liegen lassen oder kurz im Ofen trocknen. Im

Wechsel werden Karpfenfilet, Kräuterfrischkäse und Dörrbrot zu einem Türmchen aufgebaut. Mit den Salaten etwas dekorieren, kurz das gelungene Kunstwerk bestaunen lassen und dann genießen.

Geräucherter Karpfen auf Gurkensalat mit Sauerrahm

Zutaten für 5 Personen: 250 g geräucherter Karpfen, 600 g Salatgurke, 3 Schalotten, 1 – 2 EL gehackte Kapern, ½ Bund Dill, 275 g saure Sahne, Pfeffer, 1,5 EL Zitronensaft, 1 Prise Zucker, 1,5 TL Senf, Meersalz

Die Gurken vom Blütenansatz zum Stiel schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten für die Salatsauce schälen und in sehr feine Würfel schneiden, den gewaschenen Dill mit den Kapern klein hacken. Die saure Sahne mit den Schalotten, dem Dill und den Kapern verrühren. Mit Zitronensaft, Senf, Meersalz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Gebratener Karpfen auf Wokgemüse

Zutaten für 5 Personen: 800 g Karpfenfilet, gebranntes Sesamöl, Sojasauce, Mehl & Öl zum Braten, 1 Broccoli, 200 g Karotten, 100 g Sojasprossen, je 1 gelbe & rote Paprika, 1 Kohlrabi, ½ Chinakohl (max. 200 g), Sesamöl, Sojasauce, Saft einer Limone

Karpfenfilets in 10 möglichst gleichgroße Stücke schneiden und mit etwas Sojasauce und sehr wenig Sesamöl marinieren. Alle Gemüse dekorativ schneiden (Broccoli in Röschen, Chinakohl in Blättchen, Rest in Streifen). Alle Gemüse außer Sprossen und Chinakohl in heißem Öl anbraten und mit Sojasauce ablöschen, mit Deckel kurz garen. Erst am Ende Sprossen, Chinakohl und Limonensaft ergänzen. Karpfen in Mehl wenden, direkt in heißem Öl braten, anschließend auf Wokgemüse anrichten.

Karpfen in Burgundersud

Zutaten für 4 Personen: 400 g Karpfenfilet, 0,4 l kräftigen, trockenen Rotwein, Zucker, Salz, Pfeffer, Rapsöl, 250 g Karotten, 3 EL Olivenöl, 2 EL Apfelessig, 1 TL Honig, Salat, Kräuter

Das Karpfenfilet von der Haut ziehen und zu Blüten formen. Anschließend den Rotwein mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Rapsöl auf ein Drittel einkochen lassen und die vorbereiteten Karpfenblüten in diesem Sud gar ziehen lassen. Karotten zu Scheiben schneiden und diese mit Olivenöl, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer langsam in einer flachen Pfanne glasieren. Beim Anrichten wird das lauwarme Gemüse flach auf dem Teller ausgelegt, mit frischem Salat garniert und mit der Blüte getopt. Das Karpfenfilet mit etwas Sud beträufeln und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Karpfenschnitzel auf Rahmgemüse

Zutaten für 5 Personen: 500 g Karpfenfilet, 100 g sehr dünne Baguettescheiben, 1 Bund Dill, 1 Bund Blattpetersilie, 1 Schale Kresse, 400 ml Sahne, Öl zum Braten, ½ Romanesco, ½ Blumenkohl, 200 g rote & 200 g gelbe Karotten, 500 g festkochende Kartoffeln, 1 Kohlrabi, Salz, Butter, Zucker

Das Karpfenfilet in 5 Stücke schneiden und leicht gesalzen in eine Schüssel geben. Die austretende Flüssigkeit enthält Eiweiß, welches später das Brot „festhält". Aus den Brotscheiben ein grobes Panierbrot herstellen und mit den gezupften Kräutern vermischen. Wenn das Öl in der Pfanne heiß ist, den Fisch fest in die Brot- Kräutermischung drücken und knusprig braten, anschließend alles paniert zubereitetet auf Küchenpapier zwischenlagern. Das Gemüse schön klein schneiden, in Butter anschwitzen und mit Sahne dünsten. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken, Deckel drauf und rund 5 Minuten garen. Die Garzeit hängt von Ihrer Schnittgröße ab.

Gedämpftes Karpfenfilet mit gelben Gemüsepaprika, Tomaten und Röstbrotwürfel

Für 4 Personen: 4 Karpfenmedaillons (je 100 g) ohne Haut mit Salz/Pfeffer würzen und in einem Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel jeweils etwa vier Minuten lang dämpfen und ziehen lassen. Grobe Würfel von einem Brötchen in Olivenöl und später Butter leicht anrösten und salzen. Einen flachen Topf mit Knoblauch auswischen und 300 g geschälte gelbe Paprika- und Tomatenwürfel kurz in Olivenöl glasig braten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 0,1 l trockenem Weißwein ablöschen. Diesen auf 1/3 reduzieren und den rohen Blattspinat ohne Stiele mit einer Butterflocke darunter schwenken. Auf den vorgewärmten Tellern wird mit einem großen Löffel das Gemüse möglichst hoch angerichtet. Die Medaillons werden aufgelegt und mit dem Fond vom Gemüse überglänzt. Zuletzt werden die noch heißen Brotwürfel und grob geschnittene Blattpetersilie um den Fisch verteilt.

Überbackener Karpfen mit Kartoffelschaum und Kumquat-Fenchelpfanne

Für 4 Personen: Aus 300 g mehlig kochenden Kartoffeln mit 0,15 l heißer Milch, 50 g Butter, Salz und Muskat ein schaumiges Püree bereiten. Dieses auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und 2 Eigelbe mit einem Schneebesen unterheben. Die 4 Karpfenstücke mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und in einer vor geheizten Pfanne mit wenig Rapsöl jede Seite 2 Minuten braten. Die fast durchgegarten Medaillons auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit einem Löffel den Kartoffelschaum auf die Filetstücken verteilen, mit etwas verrührtem Eigelb bepinseln und im Backrohr (Grill, Salamander) mit voller Oberhitze goldgelb gratinieren. Die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen und in feine Spalten raspeln. Beides mit ein paar Rosa Beeren in einer flachen Pfanne in Rapsöl schwenken.

Gebeizter Karpfen mit Limonensauercreme

Für 4 Personen: 2 grätengeschnittene, sehr frische Karpfenfilets trocknen & die Fleischseite mit 80 g Salz, 40 g Zucker, frisch gebrochener Pfeffermischung und reichlich geschnittenem Dill belegen mit der Hautseite nach unten den Fisch mit Folie abdecken und für 24 Stunden im Kühlschrank beschwert marinieren lassen. Nach dieser Zeit mischt man etwas Creme fraiche mit Honig, Senf, Salz und Zitronensaft zu einer herzhaft süßen Soße und gibt diese mit Blattsalaten und dem mit einem scharfem langen Messer, geschnittenen Karpfen auf die 4 Teller.

Räucherkarpfen auf schwarzen Linsen

Für 4 Personen: 150 g Beluga-Linsen und 100 g Knollenselleriewürfel in 0,5 l Rinderbrühe mit Salz, Pfeffer, etwas Weißweinessig und Zucker 30 Minuten auf kleiner Flamme weich kochen lassen. Nach dem Abkühlen mit etwas mittelscharfem Senf abschmecken und mit dem nicht zu kalten Rauchfisch anrichten.

Hecht-Karpfen-Taler mit Wurzelgemüsecurry

Zutaten für 5 Personen: je 500 g Hecht-/ Karpfenfilet und Schlagsahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Tabasco, Speiseöl, 100 g Semmelmehl, 750 g Wurzelgemüse (Pastinaken, Steckrübe, Lauch, Karotten, Staudensellerie), Butterschmalz, Curry, Pfirsichsaft, Gemüsefond, 250 g Bulgur, Koriandergrün

Hechtfilet ohne Haut grob würfeln, würzen, anfrieren. Anschließend zzgl. gekühlter Sahne und Ei im Mixer eine Farce herstellen, abschmecken und durch ein Haarsieb streichen. Karpfenfilet ohne Haut zerkleinern, würzen & unter die Farce geben. Die Masse zu Talern formen, in Semmelmehl wälzen und von beiden Seiten anbraten. Gemüse putzen, in grobe Scheiben schneiden, scharf anbraten, würzen. Pfirsichsaft mit Gemüsefond angießen und ziehen lassen. Bulgur laut Verpackung zubereiten, mit Koriandergrün vollenden und anrichten.

Warthaer Karpfenfilet im Schwarzbiermantel

Zutaten für 5 Personen: 750 g Karpfenfilet, ⅛ l Bier mit einem kräftigem Eigengeschmack (alternativ mit Wein oder Milch kräftig abschmecken), 2 Eigelb, 2 Eiweiß (wird besonders locker mit Eischnee), Salz, Pfeffer, Muskat (Gewürzvorschläge: Kardamom, Koriander), 150 g Weizenmehl gesiebt oder Dinkel (auch Vollkornmehl möglich), Öl zum Ausbacken, frische Kräuter für den Teig

Den Teig mindestens 15 Minuten quellen lassen. Für eine bessere Lockerheit des Teiges kann der Eischnee auch erst kurz vor dem Ausbacken untergehoben werden. Die Filetstücke ebenso würzen und mehlieren und anschließend durch den Teig ziehen und ausbacken.

Kleines Karpfentatar auf Bruschetta

Für 4 Personen: 150 g Karpfenfilet grätengeschnitten von Haut und Fett und befreien, mit einem scharfen Messer sehr klein schneiden, mit 4 EL kaltem Wasser und 2 EL Olivenöl marinieren, anschließend mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die 4 Weißbrotscheiben mit etwas Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Anschließend das Tatar mit Tomatenwürfeln, Lauch und frischem Zitronensaft auf dem Brot türmen und garnieren.

Pfannenkarpfen auf Portulak

Für 4 Personen: 4 Medaillons vom grätengeschnittenen Karpfenfilet waschen, trocken tupfen und in heißen Rapsöl in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten 2 Minuten braten und mit etwas Butter nach ziehen lassen. Zwiebel- und Karottenwürfel, Cashewkerne und eine kleine geschnittene Knoblauchzehe in einem flachen Topf in Olivenöl dünsten und 600 g gewaschenen und geputzten Portulak und Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und 2 Minuten schwenken. Anschließend sofort wie auf dem Foto anrichten. Den Fisch mit der Bratenbutter und frischer Zitrone beträufeln.

Karpfen-Gemüseeintopf

Zutaten für 5 Personen: 800 g Karpfenfilet, 100 g Sellerie, je 200 g gelbe & rote Karotten, 200 g Petersilienwurzel, 400 g festkochende Kartoffeln, 100 g Erbsen, Salz, 2 l Wasser, Lorbeer

Schneiden Sie alle Gemüse in Scheiben, Würfel oder Streifen. Aus den Resten wird ein kräftiger Gemüsesud gekocht und durch ein Sieb passiert. In diesem Sud wird das frische Gemüse bissfest gekocht, erst zum Schluss kommen die Filetstücke dazu. Nachdem der Fisch zugegeben wurde den Eintopf nicht mehr kochen und rund 4 Minuten ziehen lassen.

... und wenn Sie den Karpfen nicht selbst zubereiten möchten, besuchen Sie die Region doch zu den jährlich im Herbst stattfindenden Lausitzer Fischwochen. Mehr Infos erhalten Sie hier: www.lausitzer-fischwochen.de

Räucher-Karpfen auf herzhafter Kartoffelwaffel mit Sauerkirschen

Für 4 Personen: 100 g warme, mehlig kochende Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit 300 g Waffelteig nach Grundrezept ohne Zucker zu dickflüssig cremigem Teig verarbeiten und 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig anschließend bei nicht zu hoher Temperatur goldgelb ausbacken. Nach erster Probe ggf. ein Ei zusätzlich unterrühren. Die Waffel mit einer Creme aus Sauerrahm, Salz und Zitrone garnieren, abgetropfte Sauerkirschen, geräucherter Karpfen (nicht aus Kühlschrank) und frischen Sprossen oder Salat anrichten.

Vielen Dank unseren Köchen: Axel Göber (Barockschloss Rammenau), Robert Mazalla (Landhotel "Zur guten Einkehr" Grubschütz), Daniel Fischer (Restaurant Daniel, Dresden) und Uwe Marten (freier Gourmetkoch)

Supported from European Fisheries Fund in accordance with Council Regulation (EC) No 1198/2006
Gefördert aus Mitteln des Europäischen Fischereifonds gemäß Verordnung (EG) 1198/2006

Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft

HAUS DER TAUSEND TEICHE

OBER LAUSITZ