

Stiftländer Graskarpfen

auf glaciertem Sauerkraut mit warmer Apfel-Pflaumen-Marmelade und Dotsch

... ein Rezept für ein regionales, modern interpretiertes Karpfengericht mit feinfruchtig-säuerlicher Note. Passendes Getränk dazu: natürlich ein süffiger Zoigl oder ein feinherber Mosel-Riesling!

Zutaten (Rezept für 2 Personen):

- 2 Graskarpfenfilets à 150gramm (geschuppt, mit Haut)
- 300 Gramm Fass Kraut
- 2 Zwiebeln („Haushaltsgröße“)
- 0,2l Apfelsaft
- 40 Gramm Butter
- 400 Gramm geschälte Kartoffeln
- 2 Eier (nur das Eigelb)
- 2 Äpfel, geschält, entkernt
- 30 Gramm Zucker
- 2 Pflaumen, gelb, geschält
- 2cl Apfelbrand
- Salz
- Pfeffer, schwarz aus der Mühle
- 25 Gramm Schmand
- Geklärte Butter (Butterschmalz)
- Etwas Weizenmehl (Typ 405)

Zubereitung:

Wir bereiten die 4 Grundzutaten (warme Apfel-Pflaumen-Marmelade, glaciertes Sauerkraut, Dotsch und Graskarpfenfilet) der Reihe nach zu; gegebenenfalls müssen die einzelnen Komponenten warmgehalten werden.

Warme Apfel-Pflaumen-Marmelade

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, die gelben Pflaumen schälen (ja, das geht ☺) und in kleine Würfel schneiden; die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 Gramm geklärte Butter in einer Stielkasserolle erhitzen und nacheinander die Zwiebelwürfel, die Apfelwürfel und die Pflaumenwürfel zugeben und jeweils leicht

anschwitzen und anbräunen; 10 Gramm Zucker mit an-karamellisieren und dann mit 0,1l Apfelsaft ablöschen und mit 2 cl Apfelbrand verfeinern. Dann den Topf vom Ofen nehmen und 20 Gramm Butter unterrühren und die Marmelade binden. Beiseite stellen und warmhalten.

Glaciertes Sauerkraut

Die geschälte Zwiebel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Einen Esslöffel geklärte Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel-Halbringe leicht anbräunen; das ausgepresste Fasskraut zugeben und mit anbraten. Nun 20 Gramm Zucker über das Kraut streuen und mit an-karamellisieren. Mit 0,1l Apfelsaft ablöschen und mit 20 Gramm Butter verfeinern. Pfanne vom Ofen nehmen und Kraut warmhalten.

Dotsch (Reiberdatschi, Reibekuchen etc.)

Die geschälten Kartoffeln in eine mit einem stabilen Küchentuch ausgelegte Schüssel reiben und dann mit Hilfe des Tuches ausdrücken. Die Reibekartoffeln mit dem Schmand, den 2 Eigelben, einer Prise Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und nach Gusto geriebener Muskatnuss zu einem „Teig“ verrühren.

Diesen Teig am besten in einer schmiedeeisernen Pfanne mit etwas geklärter Butter löffelweise zu goldgelben Bratlingen ausbraten. Diese nach Fertigstellung auf einem Küchenkrepp „entfetten“ und warmhalten.

Gebrautes Graskarpfenfilet

Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 180 Grad Celsius)

Die vorbereiteten Graskarpfenfilets (siehe oben) beidseitig salzen und pfeffern; auf der Hautseite etwas melieren und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite bei $\frac{3}{4}$ Hitze kross anbraten. Dabei am Anfang mit einer Winkelpalette auf das Filet drücken, um die Fischhaut auf dem Pfannenboden zu halten. Wenn die Hautseite eine ansprechende Bräunung aufweist, das Filet in der Pfanne wenden. Nach einer weiteren Minute auf dem Ofen die Filets wiederum wenden und die hitzebeständige Pfanne mit den Fischtranchen auf der Hautseite in den Ofen stellen. Nach 6 – 10 Minuten (je nach Filet-Dicke) die Pfanne mit Hilfe eines Topflappens aus dem Ofen nehmen und mit der Hautseite nach oben warmhalten. Mein Tipp: an der Schnittfläche des Filets können Sie mit einer Grätenpinzette die karpfentypischen Gräten aus dem Filet ziehen (glauben Sie mir: die Mühe ist es wert).

Das Anrichten:

Einen vorgewärmten Menüteller abstellen und 2 Stück Dotsch mit einem Esslöffel Kraut und einem Esslöffel Marmelade arrangieren (...lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!). Das Karpfenfilet mit der Haut nach oben schräg über die Beilagen anrichten. Mein Tipp: dekorieren Sie das Filet mit einigen bunten Sprossen!

...wir wünschen guten Appetit!