



# DIE REZEPTE

---











## Rezepte Fisch Ahoi

### Ceviche vom Karpfenbauch

---

**Zutaten für 1 Karpfen,  
ca. 4 Portionen**

- ½  Zitronenschale gerieben
- 6  Limetten
- 2  Chilischoten
- 1  kleiner Bund Koriandergrün
- 2  Frühlingszwiebeln
- 1  Oxsenherzparadeiser
- 1  Avocado, reif
-  Olivenöl, Dijon-Senf, Kokosmilch

**Zubereitung:**

1. Den Karpfen filetieren, Filets von groben Gräten befreien. Filet mit der Hautseite nach unten auf ein hölzernes Schneidbrett legen und mit einem scharfen Messer enthäuten, indem man bei der Schwanzseite einschneidet und das Messer rasch entlang der Haut durchzieht.
2. Karkassen, Haut, Kopf, Flossen beiseitegeben.
3. Untere Hälfte der Filets abtrennen, obere Hälfte, „Loins“, beiseitegeben. Die Karpfen-Bauchlappen in mundgerechte Stücke (3 mal 3 cm) schneiden, Limetten auspressen, Karpfenstücke in verschließbare Kunststoffbehälter geben, mit Limettensaft bedecken, verschließen und in den Kühlschrank stellen.
4. Nach 1 Stunde aus der Marinade nehmen, einen Teil der Marinade, Senf, Olivenöl und (ganz wenig!) Kokosmilch zu einer glatten Marinade rühren. Avocado schälen und in Scheiben schneiden, Oxsenherzparadeiser in Stücke oder Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln hacken, Chilischoten von Samenstrang befreien, ebenfalls klein hacken.
5. Auf einem Teller arrangieren, mit gehacktem Koriander garnieren, mit Marinade übergießen.





## *Karpfengulasch mit dreierlei Paprika*

**Zutaten für 1 Karpfen,  
ca. 4 Portionen**

**Für den Fond:**

Karkasse, Haut, Kopf vom 🍷 Karpfen

1 🍷 große weiße Zwiebel

1 🍷 große Karotte

1 🍷 große Gelbrübe

1 🍷 Stange Sellerie

Salz, Pfeffer, 1 Blatt Lorbeer,

3 Holunderbeeren, 1 Korn Piment

🍷 Öl zum Anrösten, 1 l Wasser

0,1 l Wermut

**Für das Gulasch:**

Loins vom 🍷 Karpfen, der Länge nach halbiert und in mundgerechte Stücke geschnitten

4 🍷 mittelgroße Schalotten

2 🍷 Stk. roter Paprika

50 g 🍷 Bauchspeck

100 g Dürre

1 Kl Tomatenmark, 🍷 Essig

Paprika süß, Paprika geräuchert

**Zubereitung:**

1. Für den Fond das Gemüse putzen, in Stücke schneiden, Zwiebel grob schneiden. In großem Topf schön farbig anrösten, Gewürze dazugeben, mit Wermut ablöschen, verkochen lassen, Karkassen und Haut dazugeben und mit Wasser aufgießen.

2. Eine Stunde köcheln lassen und etwa auf die Hälfte reduzieren. Danach Karkassen, Haut und Gemüse aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und beiseitestellen.


3. Die Schalotten klein schneiden, Paprika entkernen und in große (2 mal 2 cm große Stücke) schneiden. Zwiebel und Paprika in einem Topf in etwas Olivenöl anrösten, Tomatenmark und die zwei Paprikapulver (nach Belieben, aber ein glatt gestrichener Kaffeelöffel sollte es schon sein) dazugeben, durchrühren, mitrösten, mit einem Schuss Essig ablöschen, Speck und Wurst kleinwürfelig schneiden, dazugeben, Fisch dazugeben und mit Fond aufgießen. Eine Stunde köcheln lassen, immer wieder umrühren, wenn das Ragout kompakt ist, abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.




# Karpfen-Cracker

---

## Zutaten für 1 Karpfen, ca. 4 Portionen

Karkasse, Haut, Kopf  
vom  Karpfen

1  große weiße Zwiebel

 Mehl (nach Belieben)

Gewürze (nach Belieben)

Mohn, Sesam zur Dekoration  
(nach Belieben)

## Zubereitung:

1. Weich gekochte Karkassen, Haut, Gemüse grob hacken, im Mixer zu feinem Brei mixen und durch ein Sieb streichen. Die abgeschiedene Flüssigkeit kann dem Fischgulasch beigegeben werden. Den festen Brei in einem Verhältnis 3 : 1 mit Mehl strecken, sehr kräftig und nach Belieben würzen (Koriander, Kreuzkümmel, Fenchelsamen eignen sich besonders gut), zu einem geschmeidigen Teig verkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn (0,5 cm) aufstreichen. Nach Belieben mit Sesam und/oder Mohn verzieren, bei 180° C backen, bis die Cracker knusprig sind und die Ränder noch nicht allzu schwarz.

2. In formschöne Cracker schneiden und zur Karpfen-Ceviche reichen.

