



KARPFEN GESCHMORT MIT SPECK

Zutaten (für 4 Personen)

2 kg	Spiegelkarpfen frisch geschlachtet
200 g	Mild gesalzener Bauchspeck in Streifen
5	Ysopzweige
5	Satureizweige
2 EL	Liebstockelblätter (evtl. als Wintervorrat in Salz und Öl eingemacht)
10	Knoblauchzehen
¼ Bund	glatte Petersilie, grob gehackt

Zubereitung:

1.

Beim Schlachten des Karpfens die Kiemen heraus schneiden. Dann den Fisch von beiden Seiten mehrmals parallel einschneiden, eventuell dabei störende Schuppen entfernen und den Fisch von innen und außen salzen.

2.

Nun die Kräuter von den Stielen zupfen, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den ganzen Fischkörper von innen und außen mit den Kräutern und Knoblauch belegen und dann in die Speckscheiben wickeln.

3.

Nun den Fisch mit dem Bauch nach unten auf ein Backblech setzen und wenn nötig mit Aluminiumfolie stabilisieren.

Den ganzen Fisch für ca. 1-1,5 Stunden im Backofen bei 160°C garen, bis eine hinein gestochene Nadel im Kern Wärme anzeigt.

4.

Den Karpfen mit dem sich bildenden Fond im Ganzen servieren.

Beim zerlegen vom Rücken vorsichtig nach unten arbeiten, damit man möglichst viele der kleinen Gräten vermeiden kann.

Für Kinder eignet sich das Schwanzstück am besten, weil dort kaum Gräten sind. Dazu passt sehr gut ein sahniges Kartoffelpüree und eventuell eine Buttersauce.