

Menükarte



Heute empfehlen wir:

Karpfen, französische Art, auf Wermutzwiebeln

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN):

1,5 Kg Karpfen ausgenommen

5 Stück Zwiebeln

50 ml Wermut

150 ml Gemüsebrühe

1 EL Butter

1 Stück Zitrone

Butterschmalz, Frische Petersilie, Estragon, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Karpfen gut abspülen und trocken tupfen und in Tranchen schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und salzen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, in 2 EL Butterschmalz andünsten und in die Fettpfanne des Backofens geben. Den Karpfen auf die Zwiebeln legen und im 250°C heißen Ofen 20 Minuten backen.

Nach 5 Minuten 50 ml Wermut und 150 ml Gemüsebrühe angießen. Je 1 EL Butterflocken, gehackten Estragon und gehackte Petersilie auf den Karpfen geben und fertig backen.

Guten Appetit!