Ganzer Karpfen aus dem Ofen

Bei diesem Rezept wird der ganze Karpfen aus dem Ofen nicht wie in der üblichen Variante zubereitet, sondern mit Speck und Lorbeer gespickt. Dadurch schmeckt er besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Karpfen (ca. 1,5 - 2 kg)
4 Stk.	Lorbeerblätter
100 g	Schinkenspeck
3 EL	Öl
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den ganzen Karpfen aus dem Ofen zu Beginn eine große Auflaufform oder die Fettpfanne des Ofens einfetten und das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Den Karpfen sorgfältig mit kaltem Wasser waschen (auch innen) und mit Küchenpapier trockentupfen. Anschließen rundum salzen und mit Zitronensaft einreiben.

2. Auf beiden Seiten den Fisch je nach Größe drei- bis viermal tief einschneiden, aber nicht bis zur anderen Seite durchschneiden (Abstand jeweils etwa 7 Zentimeter). Die entstandenen Einschnitte jeweils mit einer Speckscheibe und einem halben Lorbeerblatt bestücken. Den fertig gespickten Karpfen in die Auflaufform legen.

3. Den Karpfen auf mittlerer Schiene rund 60 Minuten fertigbacken lassen. In den letzten 15 Minuten die Temperatur auf 150 Grad reduzieren. Den Fisch hin und wieder mit dem Bratensaft übergießen. Nach der Garzeit herausnehmen und mit beliebigen Beilagen auf einer Servierplatte anrichten.

Tipp

Den ganzen Karpfen aus dem Ofen kann man wie auf dem Bild mit einer Salatbeilage und

gedünstetem Gemüse anrichten. Weitere passende Beilagen: Kartoffelsalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln.