Karpfen gebacken mit Mandeln

Das Rezept mit dem gewissen Etwas! Köstlicher Karpfen gebacken mit Mandeln und feiner Butter, garniert mit frischer Petersilie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1.5 kg	Karpfen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zitrone
0.5 Bündel	Blattpetersilie
2 EL	Öl (für das Blech)
20 g	Butter (in Flöckchen)

Für die Mandelbutter

120 g	Butter
100 g	Mandelblättchen
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Für den gebackenen Karpfen mit Mandeln als erstes das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze einstellen und Backblech mit Öl einpinseln. Den Fisch mit kaltem Wasser abspülen und vorsichtig trockentupfen. Anschließend rundum und innen mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Nun die Petersilie bei Bedarf putzen, waschen, trockenschleudern und in Stücke schneiden. Zitrone mit heißem Wasser abwaschen und trockenreiben, dann in Spalten schneiden. Die Bauchhöhle des Fischs mit Petersilie und Zitronenspalten füllen.

3. Den Karpfen auf dem Blech platzieren. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und etwa 40 Minuten backen lassen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

4. Rechtzeitig vor Ende der Garzeit die Mandelbutter vorbereiten: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Mandelblättchen einrühren und leicht anrösten lassen. Die Petersilie grob hacken.

5. Den gebackenen Karpfen aus dem Ofen nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Darüber die Butter mit den Mandelblättchen verteilen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Zum gebackenen Karpfen mit Mandeln schmecken Kartoffeln oder frisches Weißbrot und ein Salat.