



Ragout und Frikadelle vom Bokeler Spiegelkarpfen
mit roter Zwiebelmarmelade
dazu Wurzeln und geräuchertes Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

Ragout

1 Karpfen ca. 1 kg
1 Karotte
½ Knollensellerie
1 Stange Lauch
200 ml Fischfond
200 ml Sahne
1 Schalotte
Öl
Salz, Pfeffer, Zucker
Speisestärke
Wacholder, Lorbeer, Pfefferkörner,
Senfsaat, Essig

Frikadelle

Ca. 300 g Karpfenfilet
1 Zwiebel in Würfel
1 Ei
1 EL Senf
1 „altes“ Brötchen
Abrieb von 1 Limette
Salz, Pfeffer
½ Bund frische Petersilie gehackt
ÖL

Wurzeln

300 g Karotten gelb
300 g Karotten orange
Salz, Zucker
Butter
Mineralwasser mit Sprudel

Kartoffelpüree

600 g geschälte mehligte Kartoffeln
Salz, Muskat
100 g Butter
100 ml Sahne
Dänisches Rauchsatz

Rote Zwiebelmarmelade

2 rote Zwiebeln gewürfelt
30 g Zucker
10 g Butter
1 Knoblauchzehe gehackt
1 Zweig Thymian frisch gehackt oder
getrockneter Thymian
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
Lorbeer

Zubereitung

Ragout:

Kopf und Schwanzstück vom Karpfen entfernen. Einen Pochierfond, wie für Karpfen „blau“ mit Wacholder, Lorbeer, Pfefferkörnern, Senfsaat, Essig, Salz und Wasser zubereiten. Das Mittelstück des Karpfens ca. 25 Minuten in diesem Sud garen.

In der Zwischenzeit Karotte, Lauch und Sellerie in streichholzgroße Streifen schneiden, die Schalotte in Würfel schneiden. Öl in einen kleinen Topf geben, die Schalottenwürfel anschwitzen, Gemüsestreifen dazugeben und ebenfalls kurz mit garen. Anschließend mit dem Fischfond ablöschen, die Sahne hinzugeben, alles zusammen ca. eine Minute kochen lassen und dann mit Stärke binden.

Den Karpfen aus dem Sud nehmen, kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig die Haut entfernen. Nun den Karpfen behutsam zerdrücken und zerrupfen und dabei sämtliche Gräten entfernen.

Sechs Portionen des Karpfens auf einer Auflaufform verteilen und bei 80°C im Ofen warmhalten.

Frikadelle:

Das Karpfenfilet durch einen Fleischwolf lassen oder in sehr kleine Würfel schneiden. (Alternativ beim Fischhändler seines Vertrauens bestellen). Die gewürfelte Zwiebel glasig schwitzen und abkühlen lassen, das Brötchen einweichen. Den Fisch, die Zwiebelwürfel und das ausgedrückte Brötchen sowie alle o.a. Zutaten in eine Schüssel geben, abschmecken und zu sechs Frikadellen verarbeiten. Die Fischfrikadellen in einer Pfanne anbraten und fertig garen.

Wurzeln:

Die Karotten schälen, längs halbieren und leicht schräg in Halbmonde schneiden. Butter in einen Topf geben. Karotten, Salz und Zucker dazugeben, mit Mineralwasser angießen und weich garen. Evtl. nochmals Mineralwasser hinzugeben und abschmecken.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln klein schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Butter und Sahne in einem Topf aufkochen, Salz und Muskat hinzugeben. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Mus verarbeiten. Das Butter-Sahne-Gemisch dazugeben und nach Belieben rauchig abschmecken.

Rote Zwiebelmarmelade:

Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weiß karamellisieren. Die Zwiebelwürfel und Butter hinzugeben, den Karamell lösen und die Zwiebel leicht anschwitzen. Thymian, Lorbeer und Knoblauch kurz zusammen garen, dann mit Rotwein und Portwein ablöschen und bis zu einer marmeladenähnlichen Konsistenz einkochen lassen.

Anrichten

Das Kartoffelpüree auf den Teller geben. Die Frikadelle auf dem Püree anrichten und eine kleine Nocke von der Zwiebelmarmelade auf die Frikadelle geben. Das gezupfte Karpfenragout arrangieren und mit den Gemüsestreifen und der Sauce nappieren. Nun die Wurzeln auf den Teller geben und mit frischem Dill garnieren.

Guten Appetit!