



## **Karpfen italienisch**

**Zutaten:** 1 kg Karpfenfilet, Meersalz, 1/2 Zitrone, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Butter zum Anbraten, 2 Zwiebeln, 1 kleine rote Paprikaschote, 1 kleine grüne Paprikaschote, 3 Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1/8 l Rotwein, Majoran, Basilikum, eventuell Mehl zum Binden der Sauce, Sauerrahm

**Zubereitung:** Fischfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Aus Butter und Mehl eine Einbrenn zubereiten und mit dem Fischfond ablöschen. Geriebenen Kren zugeben, mit Zucker, Obers, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Karpfenfilets vorsichtig in die Krensauce legen und ca. 1/4 Stunde ziehen lassen. Als Beilage schmecken Kartoffeln sehr gut.

Guten Appetit wünscht Ihnen

