

Karpfenragout mit Bandnudeln

KARPFEN REZEPT

Karpfenragout mit leckeren Bandnudeln. Den Karpfen beim Händler ausnehmen lassen. Dieses Fischragout sollte zu festlichen Anlässen **angeboten** werden.

Zutaten:

- 1 Karpfen (etwa 800 g)
- 6 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 Tasse Öl
- 4 EL Mehl
- 4 EL Paprikapulver
- 1 TL gekörnte Brühe
- 130 g Bandnudeln
- 4 EL dicke saure Sahne

Rezept:

1. Den Karpfen unter kaltem Wasser sehr gründlich waschen.
2. Mit einem schweren Messer dicke Scheiben quer durch den Fischkörper schneiden und diese in der Mittelgröße nochmal halbieren.
3. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz mit einer flachen Messerklinge zerreiben.
5. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, darin die Zwiebeln unterrühren, hellbraun dünsten und den zerriebenen Knoblauch zufügen.
6. Die Karpfenstücke in Mehl wenden, in die Pfanne auf die Zwiebeln legen und dick mit Paprikapulver bestäuben, zu decken und alles 30 Minuten kochen.
7. Die Bandnudeln in Salzwasser kochen.
8. Den entstandenen Karpfensaft mit der gekörnten Brühe abschmecken, die Bandnudeln zufügen und das Ragout auf tiefe Teller verteilen.
9. Erst jetzt die Saure Sahne löffelweise einrühren.