

Fisch mit Honig



Paprikakarpfen

In den Monaten mit „r“, also von September bis April, können wir unseren Speisezettel mit Karpfen bereichern. Die Rahmsoße mit Paprika, durch Honig im Aroma angenehm bereichert, ist vielleicht eine ungewohnte, aber sehr schmackhafte Soße für den Karpfen.

Zutaten: 1 großer Karpfen, 3 Zwiebeln, 1 - 2 Zehen Knoblauch, 2 EL Öl, 1/8 l Wasser, 1/8 l Weißwein, Saft einer halben Zitrone, 2 Becher saure Sahne, 1 geh. TL Mehl, 1 Zweiglein Thymian, etwas Salz, 1 rote Paprikaschote, 1 EL Honig.

Zubereitung: Karpfen schuppen, vorsichtig abspülen und in vier Tranchen teilen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen schneiden, beides in heißem Öl glasig dünsten. Mit Wasser und Wein aufgießen, den Zitronensaft dazugeben. Das Mehl unter die saure Sahne rühren, ebenfalls dazugießen, leicht salzen, den Thymian zugeben. Die Fischstücke in die Soße legen, etwa 20 bis 25 Minuten schwach am Kochen halten. Die Paprikaschote klein würfeln, die Paprikawürfel nach zehn Minuten in die Soße streuen. Zuletzt die Soße mit Honig abschmecken.

Tipps: Das schmeckt zum Paprikakarpfen besonders gut: Salzkartoffeln, eine Portion Feldsalat und ein Glas Weißwein.

(Friedgard Schaper)

