# Rezept für Weihnachtskarpfen mit Schmorgemüse

## Zutaten

*für 3 bis 4 Personen*

- 1,5 kg küchenfertiger Karpfen
- frisches Suppengemüse wie Möhren, Sellerie, Lauch oder Zwiebeln
- 100 g Butter
- 1 Apfel
- 1 Zitrone
- 100 g Sahne
- Kräuteressig
- Weißwein
- Pfeffer
- Salz
- Meerrettich
- optional Stärke

## Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Das Gemüse klein schneiden, in einer Pfanne kurz in 50 g Butter anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Alles samt Butter-Wein-Sud in die Auflaufform geben. Apfel klein schneiden und unter das Gemüse mengen.
3. Karpfen abspülen, abtupfen, salzen und mit ein wenig Essig beträufeln. Fisch auf das Gemüsebett in die Auflaufform geben.
4. Die Oberseite des Karpfens mit Semmelbröseln bestreuen und drei Scheiben Butter darüberlegen.
5. Fisch und Gemüse etwa 20 Minuten im Backofen garen. Dann 100 g Sahne und einen Schuss Wein in den Sud geben.
6. Die Backofentemperatur auf 200 °C erhöhen und den Karpfen zehn Minuten kross werden lassen.
7. Den Karpfen aus dem Backofen holen, zur Seite legen und warm halten. Das Gemüse anrichten.
8. Die Sauce in einen Topf geben, aufkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden.
9. Den Fisch filetieren, neben dem Gemüse und den Beilagen anrichten. Meerrettich, Zitrone und Sauce je nach Geschmack dazu reichen.