

## **Karpfengratin** (Angegebene Menge für 2 ordentliche Portionen)

(benötigtes Kochgeschirr: Auflaufform, am besten mit Deckel, 1 Pfanne, 1 Topf für Beilagen)

1 Karpfenfilethälfte von einem ca. 8 - 10 Pfünder  
oder beide Filethälften eines ca. 4 - 5 Pfünder  
etwas Zitronensaft oder Essig  
etwas Öl zum Ausstreichen der Form  
200 g Wammerl, roh **oder** abgepackte Speckwürfel  
1 Zwiebel  
200 g Schmand oder Sauerrahm  
frische oder tiefgefrorene Petersilie  
evtl. etwas geriebenen Käse  
Salz, Pfeffer, Paprika gemahlen

(Beilage zubereiten nicht vergessen....! Salzkartoffeln, Reis etc. und ein Salat)

Das Karpfenfilet leicht mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und ca. 10 Minuten einziehen lassen. Wammerl klein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebel würfeln und mit in der Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Achtung: abgepackte Speckwürfel oder geräuchertes Wammerl sind in der Regel bereits stark gesalzen!!!) Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Dann das Filet beidseitig leicht salzen und pfeffern. Filet in die Auflaufform legen und mit der Petersilie bestreuen. Pfanneninhalt (komplett, mit ausgelassenem Fett, Wammerlwürfel und Zwiebel) gleichmäßig über dem Karpfenfilet verteilen. Darauf den Schmand verteilen und glattstreichen. Wenn gewünscht, etwas geriebenen Käse obenauf streuen.

Im Backofen (180 – 200°C) ca. 30 bis 40 Minuten garen. Dabei am besten erst ca. 15 Minuten zugedeckt, dann offen, solange bis es durch und durch blubbert oder oben leicht bräunt. Vor dem Servieren mit Paprika bestreuen.