

Karpfen in Biersoße

Eine flache Auflaufform ausbuttern.

1 kg Karpfenfilet salzen, pfeffern und in die Form legen.

300 g frische Champignons(möglichst kleine) putzen und in Scheiben schneiden.

1 Bund Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.

Pilze und Frühlingszwiebeln über dem Fisch verteilen und

250 ml Bier (Pils) angießen.

Die Form mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 200 °C 15-20 min (je nach Dicke der Filets) dünsten. Die Filets mit dem Gemüse aus der Form nehmen, warm stellen.

Den Fischfond in einen Topf gießen,

250 ml süße Sahne und

1 Messerspitze gekörnte Brühe zugeben und unter Rühren etwas dicklich einkochen. Eventuell mit Salz abschmecken.

Die Soße über den Fisch geben und mit Petersilienkartoffeln servieren.

Dazu passt natürlich ein Bier am besten.

Wenn Kinder mitessen, kann man auch alkoholfreies Bier zum dünsten benutzen.