

MasterCuisine aktuell: Weihnachtskarpfen

13.12.2006, 16:12 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



gebratener Karpfen

Karpfen aus der Fischbratpfanne oder dem Fischkessel

Der Karpfen wurde erst durch die Römer aus Asien nach Europa gebracht. Seither gilt er in einigen Regionen als klassisches Gericht an Weihnachten oder Silvester. Besonders im Grossraum Böhmen und in Tschechien ist der Karpfen als Speisefisch sehr begehrt. In Ostfrankreich wurden künstliche Teiche angelegt, aus denen im Winter der frische Karpfen abgefischt wird (Eisfischen). Das Fleisch dieses Fisches hat keinen ausgeprägten Eigengeschmack, deshalb sollte er zumindest in den letzten Tagen vor dem Verzehr in frischem Wasser gehalten werden. Sonst besteht die Gefahr, dass er Algen frisst, die das berüchtigte „Mooseln“ hervorrufen – das ist ein unangenehmer Nebengeschmack, der an angefaultes Heu erinnert. Wird der Karpfen gut gehalten und fangfrisch zubereitet, weist er ein angenehm nussiges Aroma auf.

Der Weihnachtskarpfen wird entweder gebraten, gebacken oder gekocht. Da der Karpfen ein grosser Fisch ist, erfordern beide Varianten spezielles Kochgeschirr in länglicher, bzw. ovaler Form.

Bei der Zubereitung in der Fischbratpfanne erhalten die entgräteten Hälften eine Panade und nach dem Braten werden die knusprigen Fischhälften mit Zitronenscheiben serviert. Dazu passen Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Blattsalate und ein trockener Weisswein.

Der gekochte (bzw. gesottene) Karpfen gelingt in einem Fischkessel mit Deckel besonders gut. Je nach Grösse schmort er in einem Sud aus Bouillon, Wein, Gemüse und Kräutern während längerer Zeit auf mittlerer Temperatur. Das Ergebnis ist sehr bekömmlich und kalorienarm.

Es existieren darüber hinaus regional unterschiedliche Zubereitungsarten für den Karpfen.

Die geeigneten Utensilien vom Fischkessel bis zur Fischbratpfanne werden in vielen Grössen im Küchenshop www.mastercuisine.com angeboten. Alles Zubehör für die festliche und bekömmliche Festtagsküche ist dort ebenfalls vorhanden. Bei MasterCuisine stehen die professionelle Beratung und der einwandfreie Kundeservice an erster Stelle – aber auch das optimale Preis-Leistungsverhältnis, die hohe Verarbeitungsqualität und die ökologische Verträglichkeit der Produkte werden besonders beachtet.

Diverse Rezeptvorschläge für die Zubereitung von Karpfen findet man bei www.kochmeister.com, www.kochbu.ch und www.weinportale.de.

BEN BOR SARL

Dept. MasterCuisine

5 Outremont

F-88340 Le Val d'Ajol

Inhaber und Geschäftsführer: Urs Meyer und Yvonne Hagi

Pressesprecher Europa: Urs Meyer (u.meyer@mastercuisine.com)

Firmenseite: www.benbor.com

E-Mail: contact@benbor.com

Portrait

Die Pressearbeit bildet einen wichtigen Bestandteil der Informationspolitik von MasterCuisine, um Profis und Hobbyköche kompetent zu beraten. Sämtliche bisherigen Artikel zu den Themen Kochen, Gesundheit und neue Küchenprodukte sind bei www.benbor.com/news.html vorhanden und bei Angabe der Quelle frei verfügbar.

News-ID: 112369 • Views: 3379 (Stand: 05.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/112369/MasterCuisine-aktuell-Weihnachtskarpfen.html>