**KARPFEN BLAU MIT BUTTER UND ROTKRAUT**

Für 4 Personen

         1 Karpfen, 800 bis 1000 g

         5 Pfefferkörner

         4 Lorbeerblätter

         45 Gramm Salz

         4 Essl. Weissweinessig

         1 Zwiebel, geviertelt

         1 Bund Suppengrün

         800 Gramm Rotkraut

         3 Äpfel

         60 Gramm Schmalz

         2 Schalotten, gewürfelt

         1 Lorbeerblatt

         3 Gewürznelken

         Salz

         Zucker

         3 Essl. Rotweinessig

         1/4 Liter Rotwein

         100 Gramm Butter

Karpfen schuppen. Das Fleisch als Filets herrichten, aber nicht häuten. Die Haut mit Essig beträufeln und einige Minuten marinieren. Zwei Liter Wasser mit Salz, Gewürzen und Gemüse zu einem Sud aufkochen.

Fischfilets mit einem scharfen Messer in Portionsstücke schneiden und im Sud etwa zehn Minuten garziehen lassen. Rotkraut putzen , vierteln und fein hobeln. Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden.

In grossen Topf das Schmalz erhitzen. Darin Apfelspalten und Schalotten goldgelb andünsten. Rotkraut, Gewürze, Salz und Zucker hinzufügen. Rotweinessig, Rotwein und eine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Alles zum Kochen bringen und bei milder Hitze köcheln, bis das Kraut gar, aber nicht zu weich ist. Lorbeerblatt und Nelken entfernen. Bei Bedarf nachwürzen.

Karpfenfilets auf Rotkraut anrichten und mit zerlassener Butter übergiessen