

## "Lübbenauer Karpfen mit Kapern in Aspik"

1 Karpfen (1,5 bis 2 kg), 6 Essl. Öl, 2 Zitronen, 1 Röhrchen Kapern, 4 Zwiebeln, 2 Teel. gekörnte Brühe, ½ L Kräuteressig, 1 Päckchen Gelatine (15 g), Salz, Pfefferkörner, 5 Lorbeerblätter, Senfkörner, Nelken

Den Karpfen wie üblich ausnehmen, schuppen, längs teilen, in Portionsstücke von etwa 150 g schneiden, von beiden Seiten salzen, mit Zitronensaft beträufeln und etwa ½ Stunde kühlgestellt durchziehen lassen.



Die marinierten Karpfenstücke in heißem Öl unter häufigem Begießen braten, auf einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen und in einen Steintopf schichten, gemischt mit Lorbeerblättern und Kapern.

Inzwischen den Kopf des Karpfens mit den in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln, ½ l Essig, ½ l Wasser, der gekörnten Brühe, etwa 15 Pfefferkörnern, 5 Nelken, 1 Essl. Senfkörner und wenig Salz etwa 40 Min. kochen, etwas abkühlen lassen, die Speisegelatine (nach Zubereitungsvorschrift vorgequollen) dazurühren und den fast abgekühlten Sud über die gebratenen Karpfenstücke gießen. Nach dem Erkalten den Topf mit Einmachfolie zubinden und kühl stellen (etwa 10 Tage haltbar).

Dazu Röstkartoffeln, Sahnemeerrettich und verschiedene Salate.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)