

# Karpfenfilets im Speckmantel mit Biersauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 40 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

### Für die Karpfen:

- 2 enthäutete Karpfenfilets à ca. 200 g
- Pfeffer
- 8 Scheiben Bacon
- 2 EL Öl

### Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 50 g Porree
- 1 EL Öl
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Malzbier
- 250 ml Fischfond
- Jodsalz
- Pfeffer
- 20 g Rosinen
- 20 g Mandelstifte
- 2 EL MONDAMIN Mehlschwitze, Basis für dunkle Saucen

### Außerdem:

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1723 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 413 kcal |
| Fett: | 26 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 6,1 g |
| Kohlenhydrate: | 14 g |
| davon Zucker: | 8,9 g |
| Ballaststoffe: | 2,2 g |
| Eiweiß: | 27 g |
| Salz: | 0,95 g |

- nach Belieben frische Lorbeerblätter zum Garnieren

## Zubereitung

1. Karpfenfilets abspülen und trocken tupfen. Filets in Portionsstücke schneiden und mit Pfeffer würzen. Fischstücke mit den Baconscheiben umwickeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Karpfenfilets darin pro Seite ca. 2-3 Minuten braten. Im Backofen warm halten.

2. Für die Sauce Zwiebel pellen und würfeln. Karotte, Sellerie und Porree putzen, bzw. schälen, abspülen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Porree darin andünsten. Lorbeer zufügen. Malzbier und Fischfond angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosinen und Mandelstifte zugeben und aufkochen. Mehlschwitze einrühren und unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Nochmals abschmecken. Die Karpfenfilets mit der Sauce und nach Belieben mit frischen Lorbeerblättern garniert servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt: Kleine Salzkartöffelchen und gebratene Paprikaschoten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen