

Gefüllter Weihnachtskarpfen

4 Personen Zubereitungszeit, 30 min.

3 Stk	Banane
20g	Butter
1Fl	Curry-Sauce
1 Prise	Ingwerpulver
1Stk	kochfertiger Karpfen (ca. 1,5 kg)
1Pk	Kräuter der Provence TK
1Stk	Orange
2EL	Rahm
1Prise	Salz & Pfeffer
2Stk	Tomaten
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Zucker



Zubereitung

1. Den Karpfen vorsichtig kalt abwaschen und trockentupfen. Mit Zitronensaft säuern, innen mit Salz, Fondor und Kräutern der Provence würzen.
2. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Haut abziehen, halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Orange filetieren, Banane in Scheiben schneiden. Alles miteinander vermischen und mit Pfeffer und Ingwerpulver abschmecken.
3. Den Karpfen mit der Masse füllen, und mit Holzspiesschen zustecken. In eine ovale Auflaufform legen. Butter in der Mikrowelle flüssig werden lassen und über den Fisch gießen. Im Backofen bei 180 - 200 Grad ca. 45 Minuten braten.
4. Für die Sauce 1/4 l Wasser zum Kochen bringen, Curry-Sauce einrühren und noch 1 Minute kochen lassen. Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, dann in die Sauce rühren, mit Rahm und Zucker abschmecken. Den Karpfen mit der Sauce begießen und noch 10 Minuten überbacken.

[Gefüllter Weihnachtskarpfen - Rezept - GuteKueche.ch](http://GuteKueche.ch)