

## **Gefüllter Karpfen mit Maronen**

### **Für 6 Personen:**

2 kg Karpfen  
300 g Fischmilch  
1 Eiweiss  
35 g Creme fraiche  
250g Maronen  
½ Liter Fischfond  
1 Flasche Sancerre (trockener Weißwein)  
100g Schalotten  
50g Möhren  
50g Zwiebeln  
1 Bund Suppengrün  
½ Liter Holländische Sauce  
Salz, Weißer Pfeffer und Cayenne Pfeffer.  
500 g Maronen zum Dekorieren

### **Zubereitung** (Zubereitungszeit : 3 Stunden)

Entgräten Sie den Karpfen.

Aus der Fischmilch stellen Sie eine Schaumcreme her und fügen Sie die gekochten, geschälten und zerkleinerten Maronen hinzu.

Würzen Sie den Karpfen innen und füllen Sie ihn mit der Maronenschaumcreme.

Schmoren Sie den Karpfen in dem Wein, dem Fischfond und dem Suppengrün.

Wenn der Karpfen gar ist, enthäuten Sie ihn und stellen ihn warm.

Sieben Sie den Sud durch und lassen Sie ihn einkochen, dann geben Sie die Creme und Butter hinzu. Eventuell den Sud würzen und nicht zu dick werden lassen.

Richten Sie den Karpfen auf einer gebutterten Platte an und geben Sie etwas Soße darüber.

Den Rest der Soße füllen Sie in eine Sauciere. Die ganzen, glasierten Maronen mit Holländische Sauce bedecken und um den Karpfen herum anrichten.

## **Carpe farcie aux châtaignes**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

Carpe (2 kilos)  
300 g de laitance  
1 blanc d'œuf  
350 g de crème fraîche  
250 g de châtaignes  
½ litre de fumet de poisson  
1 bouteille de Sancerre  
100 g d'échalotes  
50 g de carottes  
50 g d'oignons  
1 bouquet garni  
½ litre de sauce hollandaise  
Sel poivre blanc et cayenne  
500 g de châtaignes pour la garniture

### **Préparation** (temps de préparation 3 heures)

Désarêter la carpe, avec la laitance, confectionner une farce mousseline de poisson ; ajouter à cette farce des châtaignes cuites, pelées et concassées grossièrement.

Assaisonner l'intérieur de la carpe et la farcir. Faire braiser cette carpe avec du Sancerre, du fumet de poisson et une garniture aromatique.

Au terme de la cuisson, égoutter la carpe, puis en retirer la peau ; réserver cette carpe au chaud.

Passer la cuisson au chinois, la faire réduire, la crémer, puis la beurrer. Vérifier l'assaisonnement et la consistance qui doit être nappante.

Disposer la carpe sur un plat beurré, la napper d'un voile de sauce ; mettre le reste de sauce dans saucière.

Tout autour de la carpe, poser des châtaignes entières et glacées avec de la sauce hollandaise

## **Karp nadziewany kasztanami**

### **Składniki dla 6 osób**

Karp 2 kg  
300 g mleczka rybiego  
1 białko  
350 g śmietany  
250 g kasztanów  
1/2 litra zapachu rybiego  
1 butelka Sancerre  
100 g szalotki  
50 g marchwi  
50 g cebuli  
1 wiązanka przypraw (zielenina)  
½ litra sosu holenderskiego  
sól, biały pieprz, ostra papryka  
500 g kasztanów do ułożenia wokół

### **Przygotowania** (Czas przygotowania 3 godz)

Karpia obrać z ości .

Z mleczka rybiego wyrobić farsz ,muślin ryby; do farszu dodać obrane, podrobione, ugotowane kasztany. Przyprawić wnętrze karpia i nadziać go .  
Smażyć karpia z dodatkiem Sancerre, zapachem rybim i wiązanką przypraw.  
Na koniec gotowania odsączyć karpia i obrać ze skóry, trzymać go w ciepłe.  
Odsączyć na sicie, dodać śmietanę i masło. Przyprawić, konsystencja powinna być pomiędzy płynną a kremową. Położyć karpia na talerzu natłuszczonym masłem i połać cienką warstwa sosu; resztę sosu wlać do sosjerki. Dookoła karpia położyć całe kasztany w sosie holenderskim.