



MEIN GENUSS



Gefüllter Karpfen mit Mandeln




It's a match!

Unser schwarzer Pfeffer sorgt für eine aromatische, scharfe Würze und gibt dem Karpfen den letzten Schliff.

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Backofen vorheizen, auf 180°C Ober- und Unterhitze.
- 2 Den Karpfen waschen und trocken tupfen. Anschließend innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Die Petersilie abwaschen, trocken schütteln und zusammen mit den Zitronenspalten in die Bauchöffnung des Karpfens stecken.
- 3 Ein Backblech einölen und den Karpfen darauflegen. Butter in kleine Flöckchen schneiden und damit den Karpfen belegen. Im vorgeheizten Backofen für 35-40 Minuten backen. Währenddessen einmal wenden.
- 4 Um die Mandelbutter herzustellen, die Butter in eine Pfanne geben und erwärmen, bis sie flüssig geworden ist. Dann die Mandeln dazugeben und leicht anbräunen.
- 5 Nach der Backzeit, den Karpfen aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte anrichten. Mit der Mandelbutter beträufeln und mit Petersilie bestreuen.

Zutaten

1 Karpfen, ca. 1,5kg (küchenfertig)
1 Zitrone
½ Bund Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl
20 g Butter

Mandelbutter:

120 g Butter
80 ganze Mandeln
frisch gehackte Petersilie

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.12.2026.