Karp niejeden ma smak

Data publikacji: 23.12.2011 13:55

Niektórzy na myśl o nim się oblizują, niektórzy krzywią, ale prawie każdy przyzna, że bez niego nie ma świąt. Wigilijna kolacja tuż tuż, a w niektórych domach karp jeszcze pływa w wannie. Specjalnie dla Was przygotowaliśmy kilka błyskawicznych metod przyrządzania karpia. Dla lubiących eksperymentować - karp z nutką piernika i orientalny, dla tradycjonalistów - smażony lub z ziemniakami. A Ty jak przyrządzisz karpia w tym roku?

Coraz częściej zrywamy z tradycją i na świątecznym stole stawiamy solę, pstrąga czy łososia. Cóż zawinił karp? Niestety, dla wielu z nas smakuje i pachnie szlamem. Wigilijna rybka nie straszna jednak tym, którzy wiedzą jak pozbyć się nieprzyjemnego posmaku. Sposobów jest kilka – niektórzy obtaczają rybę w cebuli, liściach laurowych i zielu angielskim i zostawiają w lodówce na dzień, lub dwa, inni twierdzą, że najskuteczniejsze jest zamoczenie w gorącej wodzie na kilka sekund, jeszcze inni proponują moczyć karpia w wodzie z octem.

Co dalej zrobić z rybką? Wybraliśmy kilka ciekawych przepisów, z którymi zdążysz przyrządzić karpia. Najpierw trzeba rybę wypatroszyć, pokroić w dzwonka, dokładnie umyć i osuszyć, a potem do dzieła!

Przepisy przewidziane są na 4-6 osób. Karp powinien ważyć od 1 do 1,5 kg. Zdaniem smakoszy to właśnie taka ryba ma najsmaczniejsze mięso.

Karp z nutką piernika
Składniki: 1 karp, 2 cebule, kostka margaryny, kawałek piernika, 1 jajko, sól, ziele angielskie, pieprz, goździki, ewent. przyprawa korzenna i cynamon.
Karpia natrzeć solą, następnie zakryć plastrami cebuli i włożyć do lodówki na minimum 3 godziny (najlepiej na całą noc). Po tym czasie, cebulę wyrzucić a karpia zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie. Piernik pokruszyć. Dzwonka karpia moczyć najpierw w roztrzepanym jajku, a następnie w panierce z piernika. Tak przygotowane kawałki ryby, włożyć do naczynia żaroodpornego uprzednio wyłożonego cebulą. Dodać kawałki masła, kilka ziarenek ziela angielskiego i goździków. Doprawić pieprzem. Ewentualnie można posypać odrobiną cynamonu lub przyprawy korzennej. Piec w temp. 180 st. tak długo, aż skórka zbrązowieje i będzie chrupiąca (powinno to trwać ok 30-40 minut).

Karp orientalny
Składniki: 1 karp, 50 g natki pietruszki, 200 g migdałów, szafran, 50 g masła, papryka słodka, pieprz Cayenne, sól, ½ litra mleka, 20 g mąki.
Obtoczyć karpia w mące i obsmażyć na małej ilości oleju z obu stron. Dodać posiekaną pietruszkę i 50 g masła, potem zmielone migdały zmieszane z szafranem, paprykę i pieprz Cayenne. Całość zalać 500 ml mleka. Pozostawić na ogniu na minimum 10 minut.

Karp faszerowany
Składniki: 1 karp; składniki farszu: 200 g mielonego mięsa, 50 g bułki nasączonej mlekiem, 50 g ugotowanych i drobno pokrojonych pieczarek, 1 szalotka, ząbek czosnku, siekana natka pietruszki, sól, pieprz, 1 białko.
Wszystkie składniki farszu dokładnie zagnieść. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Oczyszczone dzwonka karpia napełnić przygotowanym farszem. Włożyć do naczynia żaroodpornego i zalać kieliszkiem białego wina. Piec w piekarniku w temp. ok. 180 st. przez pół godziny. W czasie pieczenia chociaż raz polać utworzonym wywarem z wina.

Karp smażony tradycyjny
Składniki: karp, 3 cebule, mąka do obtoczenia, cytryna, olej do smażenia, pieprz, sól.
Gotowe dzwonka karpia włożyć do naczynia, a następnie posolić, dokładnie zakryć plastrami cebuli i wstawić do

lodówki przynajmniej na 3 godziny (najlepiej zostawić karpia na całą noc). Po tym czasie cebulę wyrzucić. Dzwonki obtoczyć w mące i smażyć do zrumienienia na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z plastrami cytryny.

Karp z ziemniakami i masłem ziołowym

*Składniki: karp, mąka do obtoczenia, marynata do ryb, 4 łyżki masła, 2 ząbki czosnku, olej do smażenia, 500 g ziemniaków, świeży koper, bazylia, tymianek i pietruszka.**

Masło utrzeć z rozgniecionym czosnkiem, drobno posiekanymi ziołami oraz szczyptą soli. Schłodzić w lodówce. Dzwonka karpia obtoczyć obficie w mące zmieszanej z marynatą do ryb. Opanierowane dzwonka karpia smażyć na niewielkiej ilości tłuszczu aż do zrumienienia. Ziemniaki pokroić na plasterki i smażyć na tym samym tłuszczu, co karpia. Tuż przed podaniem, na gotowej rybie ułożyć plastry masła. Ryba powinna być ciepła, tak by masło zdążyło się roztopić i stworzyć ziołową "pierzynkę".

**w ostateczności, jeśli nie mamy świeżych ziół, można je zastąpić suszonymi, ale efekt będzie mniej spektakularny.*

Karp po prowansalsku

Składniki: 1 karp, 50 ml oleju, 2 ząbki czosnku, średniej wielkości cebula, kilka liści szałwii, cynamon, 250 g pomidorów bez skórki, sól, pieprz.

Posolić karpia i odłożyć do lodówki na 2 godziny. Na oleju zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać czosnek. Smażyć karpia tak długo, aż lekko zrumieni się z obu stron. Dorzuć kilka liści szałwii, bazylię, solę, pieprz i cynamon. Co kilka minut podlewać karpia niewielką ilością wody (kilka łyżek wystarczy). Jako ostatnie dodać pomidory. Smażyć jeszcze ok. 20 minut. Sos powinien być dość gęsty.

Redakcja OX życzy smacznego!