



# Oostenrijk

## **Karpfen mit Kürbiscrème**

*Karper met pompoen-roomsaus*

600 gr. karperfilet  
zout en peper  
citroensap  
olijfolie  
gehakte koriander  
gemalen karwij  
3 el. boter  
2 fijn gehakte knoflooktenen  
2 takjes (citroen)tijm

Voor de pompoencrème:

600 gr. vruchtvlees van pompoen  
zout en peper  
4 tenen knoflook  
1 dl. witte wijn  
1 ui  
4 el. appelazijn  
1 el. suiker  
50 ml. pompoenpitolie (Steierische Kürbiskernöl)  
1 snufje gemalen karwij  
een druppeltje tabasco

Snij het pompoenvlees in kleine blokjes, kruid ze met de wijn en de kruiden en laat ze met een beetje water in ca. 10-15 minuten zacht koken. Geen deksel op de pan: het water moet verdampen en de pompoen moet droog zijn als hij zacht is. Laat het even afkoelen en pureer het met de pompoenpitolie fijn. Afproeven op zout en peper en eventueel met een beetje crème fraîche verfijnen.

Snij met een scherp mesje op zeer kleine afstanden de visfilets in. Wrijf de karperfilets in met citroensap en kruid ze met peper en zout. Snij ze in stukken van 3 cm. breed en bak ze op de huidzijde in wat olijfolie. Wanneer het visvlees glazig wordt keer je ze om en bak je ze verder samen met de boter, knoflook en de kruiden.

Laat de karperfilets op keukenpapier wat uitdruipen. Besprenkel ze met citroensap en schik ze op borden met de pompoencrème.

Serveer ze evt. met dunne reepjes courgette en geraspte mierikswortel en bedruppeld met olijfolie.