



Tsjechische Republiek

Vánoční kapr

Kerstkarper

Sváteční smažený kapr

Feestelijk gebakken karper

4 porties karper
2 teentjes knoflook
citroensap
paprikapoeder
peper en zout

voor het paneren:

bloem
1 ei
een beetje melk
paneermeel
1 el. geraspte harde kaas
1 el. gemalen amandelen

Smeer de stukken vis in met geraspte knoflook, besprenkel ze met wat citroensap en laat ze kort marineren, een half uurtje is al genoeg. Breng ze op smaak met paprikapoeder, peper en zout en haal de ze door de bloem.

Klop de eieren los met wat melk. Dompel daar de stukken vis in, haal ze dan door het paneermeel dat je vermengd hebt met de harde kaas en de amandelen.

Bak de stukken vis aan beide kanten goudbruin in de olie.

Smažený kapr z jogurtové marinády

Gebakken karper in yoghurt marinade

4 porties karper

15 gram dikke yoghurt (de yoghurt moet de consistentie hebben van zure room, b.v. Griekse. Met de gewone dunne yoghurt uit de super lukt het niet)

2 el. citroensap

zout

paneermeel

olie om te frituren

Besprenkel de stukken karper met citroensap, bestrooi ze met zout en giet er de yoghurt over. Schep het om, zodat de karper aan alle kanten met de yoghurt bedekt is. Laat het een hele nacht in de koelkast marineren.

De volgende dag door het paneermeel halen en bakken in hete olie.

Kapr dušený na pivě

Karper in bier gestoofd

4 porties karper

1 ui

¼ liter bier

citroenschil

boter

olie

zoet paprikapoeder

karwijzaad

peper en zout

Kruid de stukken vis met zout en peper, besprenkel ze met wat bier en laat een uur in de koelkast rusten.

Bak in wat olie de in ringen gesneden ui. Als ze glazig zijn gaan de karpestukken erbij.

Overgiet het met de rest van het bier, doe er peper en zout bij, en wat geraspte citroenschil.

Laat de vis heel zachtjes sudderen tot ze gaar is.

Haal de vis uit de pan, en hou het warm, b.v. tussen twee borden. Laat het vocht inkoken tot een dikke saus. Roer er dan wat ijskoude klontjes boter door, zodat de saus wat meer gaat binden.

Serveer de vis overgoten met de saus, samen met aardappelpuree.

Kapr načerno

Zwarte karper

4 porties karper
3 el. azijn
2 uien, in ringen
1 wortel, in schijfjes
1 stengel bleekselder, in stukjes
een bosje peterselie
1 laurierblad
1 kruidnagel
3 korrels piment
6 korrels groene peper
10 gram geraspt gemberbrood (bij ons beter bekend als peperkoek)
1 tl. citroensap
1-2 eetlepels marmelade
2 dl. zwart bier (stout, trappist, etc.,)
gehakte walnoten of amandelen
een lepel rozijnen

Het beste is om het gerecht een dag van tevoren helemaal te maken, en dan langzaam op te warmen.

Breng in een pan ruim water aan de kook, doe daar de azijn en alle groenten en kruiden in (alles vanaf de ui t/m de groene peperkorrels) en laat het allemaal een half uurtje koken. Dan gaat de karper erbij. Draai het vuur zo laag mogelijk en laat het in ongeveer 30 minuten heel zachtjes garen, net tegen de kook aan. Als ze gaar zijn haal je de stukken vis er met een schuimspaan uit, maar voorzichtig, zodat ze niet uit elkaar vallen.

Bij de bouillon gaan nu de geraspte peperkoek, de marmelade en het bier. Laat het koken tot het een dikke saus wordt. Zeef de saus boven een schaal van glas of aardewerk. proef het, en breng het zo nodig op smaak met nog wat extra marmelade: hij moet aangenaam zoet-zuur zijn. Leg de stukken karper in de saus en bestrooi alles met de gehakte noten en de rozijnen. Dan gaat het de koelkast in om een hele nacht te marinieren.

De volgende dag warm je het allemaal langzaam op. Lekker met griesmeelknoedels of gnocchi.