

Weihnachtskarpfen – eine Fastenspeise an Heiligabend

Der Weihnachtskarpfen ist in Mitteleuropa ein traditionelles Gericht für den Heiligen Abend. Diese Tradition entstand, als man der christlichen Lehre entsprechend die Adventszeit als Fastenzeit beging. Der Heilige Abend als Höhepunkt des Advents und Vorabend des Weihnachtstages sollte besonders gefeiert werden, und ein spezielles Fastengericht sollte dem gerecht werden.

Im südlichen Raum Deutschlands sowie in Tschechien, der Slowakei und Ungarn wird der Weihnachtskarpfen meist traditionell in Stücke zerteilt, paniert und in Fett ausgebraten. Serviert wird der Weihnachtskarpfen mit Kartoffelsalat (meist mit Mayonnaise zubereitet), Gurkensalat, Zitronenspalten, Salzkartoffeln oder Remoulade.



Zutaten:

- 400 g Karpfenfilet
- Salz und Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Zitronensaft
- 250 g Pflanzenfett oder Öl zum Ausbacken
- 100 g Mehl
- 1-2 Stück Eier
- 100 g Paniermehl oder ganz feine Semmelbrösel
- 150 g Butterschmalz oder Öl

Zubereitung:

Das Filetstück des Karpfens unter kaltem Wasser abspülen und es mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend den Fisch in Tellerportionen, ca. 12 cm x 5 cm schneiden.

Nun werden drei Teller für den Paniervorgang hergerichtet. Auf dem ersten Teller wird Mehl, auf dem zweiten das verquirlte Ei und auf dem dritten Teller Semmelbrösel bzw. Paniermehl vorbereitet.

Das zurecht geschnittene Stück Fisch würzt man mit Salz, Pfeffer und etwas edelsüßem Paprikapulver. Der Zitronensaft wird unmittelbar vor dem Panieren auf den Karpfen geträufelt.



Nun wird der Karpfen in der Reihenfolge:

- Mehl
- Ei
- Semmelbrösel

paniert und anschließend in genügend Butterschmalz oder Rapsöl in der Pfanne goldgelb gebraten.

Wir haben erfahren, dass es ein alter Brauch ist, eine der Schuppen des Karpfens aufzuheben und mit sich zu tragen, damit sie im neuen Jahr Geldsegen bringt. Dieser Brauch geht wohl auf die münzenähnliche Form der Karpfenschuppen zurück.

Auch im Erzgebirge heißt es: „Wer einen Karpfen verspeist, dem geht das große Geld nicht aus“.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Start in die Weihnachtszeit!