

Zupa ogórkowa z karpia

Włoszczyzna 200 g

Ziemniaki 200 g

Karp wędzony dzwonka – ok 200 g

Ogórki kiszone dobrej jakości 300 g

Wywar 2 dpo 2,5 litra z kości karpia i włoszczyzny.

Śmietana 150 ml

Koper 1 pęczek

Ziele i liść do smaku

Wywar nastawiamy na włoszczyźnie i kościach karpia (np. głowa i kręgosłup). Wywar z dodatkiem liścia laurowego i ziele angielskiego gotujemy wolniutko ok 2 godzin. Następnie warzywa z surowej włoszczyzny trzemy na grubych oczkach tarki. Wkładamy do wywaru i gotujemy aż będą miękkie. Jednocześnie dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Gdy ziemniaki i warzywa są lekko miękkie dodajemy tarte na tarce również z grubymi oczkami kiszone ogórki. Ja zostawiam zawsze ok 100 – 200 ml soku z ogórków żeby poprawić supę gdyby ogórki nie były zbyt intensywnie kwaśne. Gotujemy z ogórkami ok 20 minut. Pod koniec gotowania dodajemy porwane kawałki wędzonego karpia bez ości i skóry. Dodajemy posiekany koper i podajemy po zagotowaniu. Na talerz dodajemy łyżkę stołową śmietanki. Supę poprawiamy solą na koniec z uwagi na kiszone ogórki.

Ceviche z karpia / mango guacamole / chałka

Karp filet – 600 g

Chałka – 5 plastrów lub kawałków

Mango – ½ owocu

Avocado 2 szt

Ogórek świeży 50 g

Cebula czerwona 1 mała

Kolendra – kilka gałązek

Oliwa z oliwek – 2 łyżki stołowe

Papryka ostra świeża – do smaku

Papryka czerwona – ¼ sztuki

Lemonka – 4 szt

Sól i pieprz do smaku

Mięso karpia oddzielamy od skóry i wszystkich kości, siekamy drobno i skrapiamy sokiem z 2 limonek i mieszamy dokładnie.

Guacamole: obieramy avocado, mango i cebulę. Kroimy w drobną kostkę. Kroimy w kostkę także paprykę i ogórek. Ostrą paprykę siekamy drobno zależnie sprawdzając uprzednio jak jest ostra żeby nie zepsuć zbyt ostrym smakiem potrawy. Do gotowej masy dodajemy sok z 2 limonek. Guacamole poprawiamy solą i pieprzem do smaku. Mięso pozostaje doprawione wyłącznie sokiem z limonki.

Kawałki chałki opiekamy na złoto w piekarniku lub opiekaczu. Całość składamy estetycznie na talerzach i podajemy.

faworki z karpia

Filety karpia ok 300 g

Panko 150 g

Jaja 3 szt

Sól i pieprz

Frytura do smażenia lub olej

Ręczniki papierowe

Nacinany filet karpia należy uciąć ze skórą co drugie nacięcie. W środku nacinamy jak faworek i przekładamy jeden koniec przez otwór. Panierujemy następnie kolejno w mące pszennej, następnie jaju roztrzepanym i bułce tartej panco czyli tartej grubiej niż klasyczna. Smażymy na dobrej jakości oleju lub fryturze w tzw. głębokim smażeniu. Proces trwa ok 2 minuty. Osuszamy z oleju na ręcznikach papierowych.

Solimy na koniec lub samo mięso przed panierowaniem. Podajemy z sosem tatarskim lub chrzanowym. Lub jaki nam odpowiada.