Zu Silvester gibt´s „Karpfen blau“! – LVZ vom 30.11.2010

Zu Silvester gibt‘s „Karpfen blau“

Thorsten Wolf spricht über kulinarische Traditionen zum Jahreswechsel

Das gemeinsame Kochen hat sich gelohnt: Morrisson's-Küchenchefin Elke Rößner und Funzel-Direktor Thorsten Wolf lassen sich den leckeren „Karpfen blau“ schmecken. Fotos: J. Wagner

Das Funzel-Team freut sich schon jetzt auf den 31. Dezember. Ja, es ist Silvester, der letzte Tag des Jahres und so weiter und so fort – aber für sie ist es eben auch der Tag von „Karpfen blau“ mit Apfelrotkohl, Buttersoße und Meerrettich.

Elke Rößner, Chefköchin im Morrisson's, kann sich noch gut an diesen „Überfall“ von Thorsten Wolf erinnern. „Herrje, er wollte unbedingt, dass ich Karpfen koche! Und er hat mich wirklich gekriegt, weil er ihn ganz genauso haben wollte, wie ich ihn liebe: Blau mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und frischem Meerrettich“, erzählt sie lachend. Und der Funzel-Chef – der übrigens als Beikoch wirklich eine gute Figur macht – ergänzt: „Ich wollte einfach ein schönes traditionelles Karpfenessen in großer Runde mit unserem Ensemble.“ Inzwischen ist dieser Jahresabschluss längst eine schöne Tradition: „Anfangs kannten viele den ‚Karpfen blau‘ überhaupt nicht – mittlerweile ist es so, dass sie schon regelrecht auf unser gemeinsames Karpfenessen warten.“

Passionierter Angler

Als ebenso passionierter wie leidenschaftlicher Angler hat Thorsten Wolf natürlich jede Menge Wissenswertes über den Fisch im Allgemeinen und den Karpfen im Besonderen zu erzählen. Da kommt sogar die gestandene Köchin ins Staunen, wenn er vom „Weber‘schen Apparat“ berichtet, mit dem der Karpfen ziemlich gut hören kann. Oder von über 50 Jahre alten Exemplaren, die einem Angler das Leben so richtig schwer machen können: „Die kriegt man kaum aus dem Wasser. Immerhin ist der Karpfen ja ein richtiger Kampffisch, der ringt bis zuletzt um seine Freiheit.“

Wenn‘s um den berühmten „Karpfen blau“ geht, ist neben absoluter Frische höchste Sorgfalt das A und O. Ist die Schleimschicht erst mal verletzt, wird er nun mal nicht schön blau, weiß die Küchenchefin. Übrigens: Dass der legendäre „Weihnachtskarpfen“ – auch beliebt in der Silvestervariante, wie das Funzel-Team zeigt – früher oft noch ein Eigenleben in der heimischen Wanne pflegte, hatte schon seine Gründe: „Wenn er ein paar Tage im frischen Wasser schwimmt, verliert sich der schlammige Geschmack, der viele an Karpfen stört – und zwar zu Recht!“ Dabei ist die Zubereitung an sich überhaupt nicht schwierig – wenn man auf die Schleimschicht aufpasst. Und beim Würzen des Fischfonds nicht zimperlich ist und keinesfalls an Salz und Essig spart. Der entsprechende „Grimassen-Test“ an Thorsten Wolf fällt positiv aus: „Uh, das haut aber wirklich rein!“ Aber nur dann wird der Fisch wirklich würzig – eben so, wie er auch in Leipzig seine kulinarische Tradition hat.

Apropos Tradition: Natürlich gibt‘s rund um den Silvesterkarpfen auch allerlei Bräuche – und einer von ihnen wird vom Funzel-Team alljährlich gepflegt. „Jeder steckt sich dann eine Karpfenschuppe ins Portemonnaie – dann geht einem das Geld im folgenden Jahr niemals aus, sagt man“, berichtet Thorsten Wolf. Umso größer das Unglück, als einmal aus Versehen die auserwählte Schuppe im Abfalleimer landete: „Dann haben wir diesen wirklich durchsucht und – glücklicherweise – die Schuppe tatsächlich auch wiedergefunden!“ Keine Frage, dass sich der Kabarettist und Schauspieler nach dem vorweihnachtlichen Genuss des leckeren „Karpfen blau“ eine Schuppe in den Geldbeutel legt – und Elke Rößner auch gleich noch eine zusteckt. **JW**

Thorsten Wolf

Eigentlich wollte Thorsten Wolf ja wirklich mal Koch werden – inzwischen ist er als Kabarettist, Funzel-Direktor und Schauspieler ein ganz wichtiges Gesicht in der Leipziger Kulturszene. In diesem Jahr konnte er übrigens den 20. Geburtstag der „Leipziger Funzel“ feiern. Zudem kennt man den Ur-Leipziger als Tierpfleger Conrad „Conny“ Weidner in der Erfolgsserie „Tierärztin Dr. Mertens.“

Karpfen blau mit Apfelrotkohl, Buttersoße und Meerrettich

Zutaten:
1 frischer Karpfen (für 4 Personen ca. 2 kg), Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Zwiebel, Petersilienstengel), Zitronenscheiben, Essig, Senfkörner, Lorbeerblätter, Piment, schwarze Pfefferkörner, Salz, Kartoffeln, Rotkohl (am besten frisch!), Butter, frischer Meerrettich, Apfel, Schlagsahne, Zucker

Zubereitung:
Den Karpfen vorsichtig waschen und dann halbieren. Achtung, keinesfalls die Schleimschicht verletzen – dann wird der Karpfen nicht blau! Für den Fischfond das Gemüse in feine Streifen schneiden, Senfkörner, Lorbeer, Piment und Pfeffer dazugeben; danach das Wasser wirklich KRÄFTIG salzen und mit Essig versetzen (Unbeteiligte müssen beim Kosten das Gesicht richtig verziehen – der Karpfen verträgt viel Salz und Säure). Kurz aufkochen lassen, dann den Karpfen hineingeben und sanft ziehen lassen. Sobald sich die kleinen Bauchflossen mühelos herausziehen lassen, ist der Fisch gar (je nach Größe zwischen 15 und 20 Minuten). Meerrettich und einen Apfel fein reiben. Dies mit Schlagsahne vermengen und mit Salz, Zucker und Zitrone abschmecken. Für die Buttersoße einfach ein ordentliches Stück Butter zerlassen und dann mit dem Fischfond auffüllen. Dazu reicht man Apfelrotkohl (am besten nach Rößner'scher Art. Rezept ist aber Betriebsgeheimnis!) und Salzkartoffeln.