

Rezept

Gebratener Waller mit dreierlei Senf

Ein Rezept von Gebratener Waller mit dreierlei Senf, am 01.05.2024

Zutaten

700 g Wallerfilet (ohne Haut)	1 Stück Lauch (weißer Teil, ca. 80 g)
3 Champignons	1/2 Zitrone
1 EL Sauerbratengewürz	2 EL Butter
2 EL Mehl	100 ml trockener Weißwein
400 ml Fischfond (aus dem Glas)	200 g Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Prisen Zucker	1 geh. EL Butterschmalz
3 Stängel Dill	je 1 TL scharfer, mittelscharfer und süßer Senf
Papier-Teefilter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Das Wallerfilet falls nötig von Gräten befreien, Filet in 80-90 g schwere Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und ebenfalls klein würfeln. Den Saft der Zitrone auspressen. Das Sauerbratengewürz in den Teebeutel geben, gut verschließen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Darin den Lauch ca. 2 Min. anbraten, Champignons dazugeben und 1 Min. anbraten. Beides mit 1 EL Mehl bestäuben und 1 Min. unter Rühren weiterbraten, dann nach und nach den Wein und Fond unterrühren. Gewürzbeutel in die Sauce einlegen, bei geringer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beutel wieder herausheben und wegwerfen. Sahne in die Sauce gießen und in 9-10 Min. sämig einkochen lassen.
3. Inzwischen die Wallerstücke mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen, dann auf beiden Seiten mit dem übrigen Mehl bestäuben. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Darin die Filetstücke 3 Min. bei starker Hitze anbraten, wenden und dann bei geringer Hitze 8-10 Min. ziehen lassen.
4. Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden. Die 3 Senfsorten unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab fein durchmischen. Die Sauce mit dem Dill verfeinern und mit dem Waller auf Tellern anrichten. Perfekte Beilage: in Butter gedünsteter Kohlrabi und Salzkartoffeln.