

Rezept

Waller im Wurzelsud mit Meerrettichsauce

Ein Rezept von Waller im Wurzelsud mit Meerrettichsauce, am 26.04.2024

Zutaten

1 große Möhre	100 g Knollensellerie
1 rote Zwiebel	1/2 Stange Lauch
2 große Wallerfilets mit Haut und ohne Gräten (à ca. 400 g)	8-10 schwarze Pfefferkörner
1 EL Weißweinessig	1 EL Rapsöl
400 ml Fischfond	150 ml Weißwein (z. B. Riesling)
2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
150 g Sahne	1 EL Senfsaatkörner
Salz	3 EL frisch geriebener Meerrettich (oder aus dem Glas)
50 g kalte Butter	Pfeffer
kleine Dillzweige zum Garnieren (nach Belieben)	frisch geriebener Meerrettich zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre und den Sellerie schälen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Das Gemüse und die Zwiebel in Streifen schneiden. Die Wallerfilets gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 8 Stücke teilen.
2. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Zwiebel- und Gemüsestreifen darin ca. 1 Min. andüsten, dann mit dem Essig ablöschen. Den Wein und Fischfond dazugießen. Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken und Senfsaatkörner hinzufügen und alles erhitzen. Die Wallerstücke in den siedenden Sud (er soll nicht kochen!) legen und in 10-12 Min. garen.
3. Die Fischstücke und das Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und zugedeckt warm halten. Die Hälfte des Suds durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen, mit der Sahne und dem Meerrettich offen bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. um die Hälfte einkochen lassen. Den restlichen Sud warm halten.
4. Die Meerrettichsauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die kalte Butter dazugeben und die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

5. Den Fisch und die Gemüsestreifen auf tiefe Teller verteilen. Etwas von dem restlichen heißen Wurzelsud darüberschöpfen. Mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und nach Belieben mit kleinen Dillzweigen garnieren. Die Meerrettichsauce extra dazu reichen. Dazu passen Salzkartoffeln.