

Rezept

Waller in Wurzelsud

Ein Rezept von Waller in Wurzelsud, am 01.05.2024

Zutaten

1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
4 EL Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ l Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
Salz	Zucker
600 g Wallerfilet	200 ml Fischfond (aus dem Glas)
1 EL Zitronensaft	30 g kalte Butter
100 g Sahne	3 Zweige Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Gemüse putzen, waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen, mit Lorbeer und Nelke spicken.
2. 1 l Wasser mit Essig, Wein, 1 Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Gemüse in das sprudelnd kochende Wasser geben, Fischfilet hineinlegen, bei sehr milder Hitze in 10 Min. gar ziehen lassen.
3. Fischfond in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren lassen. Zitronensaft zufügen. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen die Butter in Stückchen einrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.
4. Petersilie waschen und fein hacken. Fisch mit Gemüsestreifen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.