

Rezept

# Waller in Wurzelsud

Ein Rezept von Waller in Wurzelsud, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Suppengrün	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1</b> Gewürznelke
<b>4 EL</b> Weißweinessig	¼ l Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
Salz	Zucker
<b>600 g</b> Wallerfilet	<b>200 ml</b> Fischfond (aus dem Glas)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>30 g</b> kalte Butter
<b>100 g</b> Sahne	<b>3 Zweige</b> 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.