

#### Rezept

# Waller mit Kartoffelkruste in Biersauce

Ein Rezept von Waller mit Kartoffelkruste in Biersauce, am 19.05.2025

#### Zutaten

**200 g** mehlig kochende Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

300 ml helles Bier (Weißbier)

5 cm dunkle Brotrinde

45 g Butter

Pfeffer, frisch gemahlen

600 g Wallerfilet (Welsfilet)

**100** g Sahne

Salz

1 Knoblauchzehe

**1 EL** heller Kräuterlikör (z. B. Ettaler Klosterlikör), nach Belieben

1 kleines Lorbeerblatt

1 Ei (Größe M)

Muskatnuss, frisch gerieben

2 TL Zitronensaft

Fett für das Backblech

### Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | Schwierigkeitsgrad schwer | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 540 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser etwa 30 Min. garen, abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, abkühlen lassen.
- 2. Für den Bierschaum die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel hacken und mit Knoblauch, Bier, Likör, Brotrinde und Lorbeerblatt in einen Topf geben, langsam aufkochen und bei mittlerer Hitze offen auf die Hälfte einkochen lassen.
- 3. Den Backofen auf 200° (Umluft: 180°) vorheizen. Etwa 25 g Butter bei schwacher Hitze zerlassen, zum Kartoffelpüree gießen. Das Ei trennen, das Eigelb unter das Püree rühren. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz nicht zu steif schlagen, unter die Masse heben (Step 1) und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4. Ein Backblech fetten. Die Wallerfilets in handtellergroße Stücke teilen, mit Küchenpapier abtupfen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, auf das Backblech legen. Die Kartoffelmasse auf die Filets streichen und mit einem Teelöffel ein Schuppenmuster eindrücken (Step 2). Die Filets im Ofen (oben) etwa 20 Min. backen, bis die Püreespitzen leicht gebräunt sind.
- 5. Den Biersud durch ein feines Sieb gießen, die Rückstände nur leicht ausdrücken. Die Sahne zugießen und die Sauce ein wenig einkochen lassen. Die restliche Butter (etwa 20 g) in kleinen Stücken mit dem Pürierstab untermixen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6. Die Wallerfilets anrichten. Die Sauce mit dem Pürierstab aufschlagen (Step 3), um die Filets gießen, sofort servieren.