

Rezept

Waller mit Kartoffelkruste in Biersauce

Ein Rezept von Waller mit Kartoffelkruste in Biersauce, am 01.05.2024

Zutaten

200 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 ml helles Bier (Weißbier)	1 EL heller Kräuterlikör (z. B. Ettaler Klosterlikör), nach Belieben
5 cm dunkle Brotrinde	1 kleines Lorbeerblatt
45 g Butter	1 Ei (Größe M)
Pfeffer, frisch gemahlen	Muskatnuss, frisch gerieben
600 g Wallerfilet (Welsfilet)	2 TL Zitronensaft
100 g Sahne	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.