

Rezept

Wallergröstl mit konfierten Zitronen und Kapern

Ein Rezept von Wallergröstl mit konfierten Zitronen und Kapern, am 26.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	50 g Zucker
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
4 EL Olivenöl	500 g festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)
Salz	600 g Wallerfilet, mit Haut
Pfeffer	Mehl zum Bestäuben
2 EL Rapsöl	ca. 12 große Kapernäpfel
2-3 EL alter Apfel-Balsamessig	50 g kalte Butter
Butter zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen und in kleine Würfel scheiden. Kerne entfernen. Zitronenwürfel mit Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen, dann bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde zugedeckt leise kochen lassen.
2. In der Zwischenzeit 1 Knoblauchzehe schälen. Rosmarinnadeln abstreifen und mit dem Knoblauch fein hacken. Alles mit 3 EL Olivenöl und den konfierten Zitronenwürfelchen verrühren und abschmecken.
3. Erdäpfel mit der Schale weich kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen, danach schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Erdäpfelscheiben in einer schweren Pfanne mit 1 EL Olivenöl und etwas Butter knusprig braten, salzen und aus der Pfanne nehmen.
4. Die zweite Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Wallerfilet in 4 cm dicke Streifen schneiden, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite etwas mit Mehl bestäuben. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Wallerstücke darin mit der Hautseite nach unten ca. 6 Minuten braten.
5. Gebratene Erdäpfel, Zitronenmischung und Kapernäpfel zufügen und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die kalte Butter unterschwenken und das Gröstl servieren.