

## Wels mit Wurzel-Gemüse und Kümmel-Salzkartoffeln

### Für 2 Personen

2 Welsfilets a 150 g	5 große Kartoffeln, fest	1 Karotte
1 gelbe Rübe	1 Sellerieknolle	1 kleine Zwiebel
250 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Thymian	2 EL geriebener Meerrettich
1 TL Kümmel	4 Pfefferkörner	Salz

Den Thymian klein schneiden. Eine Hälfte der Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Wasser, Weißwein, Kümmel, den Thymian, Zwiebelstücke und den Wels in den Fond geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bis knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen, vierteln und in mit Kümmel versehenem Salzwasser weich kochen. Die Karotte, die gelbe Rübe und den Sellerie schälen und alles in Streifen schneiden. Das Wurzelgemüse in Butter leicht andünsten. Die Petersilie hacken und die restlichen Zwiebeln ebenfalls abziehen und sie in Ringe schneiden. Das Gemüse mit der Petersilie, den Zwiebelringen und dem Lorbeerblatt in den Fischsud geben und garen, bis das Gemüse noch knackig ist. Den Fisch aus dem Sud heben. Das Wurzelgemüse auf einem Teller anrichten, den Wels darauf platzieren und mit Meerrettich und gehackter Petersilie bestreuen.

Günther Girth am 17. Februar 2011