

# Kartoffel-Waller mit Dill-Gurken und Zitronen-Soße

## Für zwei Personen

2 Wallerfilets, à 120 g	3 festk. Kartoffeln	1 Gurke
1 Zitrone	1 Lorbeerblatt	1 getr. rote Chilischote
2 Zweige Dill	80 ml Sahne	175 ml Gemüsefond
3 EL braune Butter	Chilisalz, Chiliflocken	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller zum Warmhalten in den Ofen geben. Eine Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben zusammen mit dem Lorbeerblatt und der Chilischote garkochen. Dann das Lorbeerblatt und die Chilischote entfernen. Die Schale der Zitrone reiben und die Zitrone anschließend auspressen. Die Schale mit zwei Esslöffeln brauner Butter und der Sahne zu der Soße geben und pürieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die restlichen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Die Kartoffelscheiben schuppenartig auf den Fisch legen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Kartoffelseite goldbraun anbraten. Den Fisch wenden und weitere drei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit Chiliflocken bestreuen. In einer weiteren Pfanne etwas Butter erhitzen und die Gurken darin andünsten. Mit Dill und Chilisalz abschmecken. Die Soße aufschäumen. Den Fisch auf Tellern anrichten und der der Soße und den Dillgurken servieren.

Nicole Freudenthaler am 03. Mai 2012