

Knuspriger Kartoffel-Waller, Dill-Gurken, Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wallerfilets à 150 g, ohne Haut 3 festkochende Kartoffeln 3 EL Butterschmalz
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Zitronensauce:

1 festkochende Kartoffel 1 Zitrone 2 EL braune Butter
80 g Sahne 350 ml Gemüsefond 1 getrocknete Chilischote
1 Lorbeerblatt Salz

Für die Dill-Gurken:

1 Salatgurke 2 EL braune Butter $\frac{1}{2}$ Bund frischer Dill
Salz schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Die Gurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Anschließend die Gurkenscheiben in dem kochenden Salzwasser bissfest blanchieren.

In einem Sieb abgießen und die Gurken kalt abschrecken.

Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gurken darin andünsten. Den Dill waschen, trocken tupfen und kleinhacken. Den Dill zusammen mit Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Für die Sauce die Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Den Fond in einem Topf erhitzen. Anschließend die Kartoffelscheiben, die getrocknete Chilischote und das Lorbeerblatt hinzugeben. Alles für 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Chilischote und das Lorbeerblatt mit einem Löffel entfernen. Nun die braune Butter und die Sahne hinzugeben und pürieren.

Eine Zitrone waschen, halbieren, auspressen und die Schale mit einem Zestenreißer abreiben. Die Zitronenabrieb und den Saft in die Sauce geben und mit etwas Salz abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce noch einmal mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Waller die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Die Wallerfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffelscheiben über die Wallerfilets legen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin zuerst auf der Kartoffelseite für 13 Minuten goldbraun braten und dann wenden.

Den Fisch mit der Kartoffelseite nach oben auf einem Bett aus Gurkengemüse auf zwei Tellern anrichten und mit der aufgeschäumten Sauce servieren.

Annalena Jänicke am 22. April 2015