

Wels mit Salbei gebraten und Sellerie-Püree

Für 2 Personen

500 g Sellerie	2 Schalotten	2 EL Butterschmalz
1/8 l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
4 Welsfilets a 80 g	16 frische Salbeiblätter	20 g Butter

Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen. Sellerie zugeben und mit Brühe auffüllen. Sellerie weich kochen und mit anschließend mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten mit den frischen Salbeiblättern belegen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten mit mäßiger Hitze, jeweils ca. 2 Minuten braten. In einem Topf die Butter schmelzen und bräunen. Fisch anrichten und mit etwas brauner Butter beträufeln. Mit dem Selleriepüree servieren.

Tipp: Wels wird in fast allen Rezepten gekocht oder gesotten, ganz vorzüglich eignet er sich jedoch zum Braten oder grillen. Er bekommt dann einen völlig anderen Charakter.

Vincent Klink Mittwoch, 06. Februar 2008