

Kartoffel-Waller mit Dillgurken und Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für den Kartoffelwaller:

2 kleine festk. Kartoffeln	2 Wallerfilets, à 120 g	milde Chiliflocken
2 EL neutrales Öl	Salz	

Für die Sauce:

1 festk. Kartoffel, à 100 g	1 getrock. rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	80 g Sahne	2 EL kalte Butter
350 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	Salz

Für die Gurken:

1 kleine, dünne Gärtnergurke	2 EL Butter	1 Zweig Dill
mildes Chilusalz	Salz	

Für den Kartoffelwaller:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. (Erst kurz vor dem Braten, da sie nicht gewaschen werden sollen und sonst braun werden würden.) Wallerfilets waschen, trocken tupfen, salzen und auf der flacheren Hautseite (wo vorher die Haut war) mit Kartoffelscheiben schuppenförmig belegen. Öl in einer Pfanne verteilen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Wallerfilets ganz vorsichtig mit der Kartoffelseite nach unten einlegen und liegen lassen, bis sie goldbraun angebraten sind. Zum Kontrollieren vorsichtig von der Seite zwischendurch etwas anheben. Wallerfilets mit einer Profi-Winkelpalette wenden und auf der Fleischseite etwa 3 Minuten braten. Mit Chiliflocken bestreuen. (Zum Wenden eignet sich am besten eine Profi-Winkelpalette, da sie dünner ist als ein handelsüblicher Pfannenwender und die Kartoffelschuppen nicht so leicht verletzt).

Es ist wichtig, die Filets zu salzen, bevor man sie mit Kartoffelscheiben belegt. Durch das Salz tritt eine eiweißhaltige Flüssigkeit aus dem Fisch, die wie ein Kleber für die Kartoffelkruste wirkt.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffel schälen, waschen und in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Lorbeerblatt abzapfen.

Kartoffelwürfel im Fond mit Lorbeerblatt, Chilischote und der halben Knoblauchzehe 15 bis 20 Minuten weich kochen. Zitrone waschen, trocken tupfen, auspressen, Saft auffangen und Schale abreiben.

Knoblauch, Chili und Lorbeerblatt entfernen, Sahne dazu geben, alles mit einem Stabmixer pürieren und die Butter untermixen. Etwas Zitronenabrieb unterrühren und mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Gurken:

Dill abbrausen, trockenwedeln und Dillspitzen fein hacken. Gurke waschen, trocken tupfen, längs halbieren und Kerne mit einem Löffel entfernen. Gurkenhälften in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen. Auf einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Butter erhitzen, 1 TL gehackten Dill hinzufügen und mit Chilusalz würzen.

Für die Garnitur: Gurken auf warmen Tellern verteilen, die Sauce außen herum träufeln und die Wallerfilets mit den Kartoffelschuppen nach oben liegend drauf setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 25. Oktober 2019