

Waller aus dem Wurzel-Sud mit Meerrettich-Senf-Soße

Für vier Personen

1 Zwiebel, weiß	2 Karotten, mittelgroß	2 Stangen Staudensellerie
1 l Gemüsebrühe	6 Minikartoffeln	0,25 TL Kurkuma
2 Lorbeerblätter	2 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili, rot, getrocknet
1 EL Puderzucker	50 ml Rotweinessig	0,5 TL Senfkörner
3 Wacholderbeeren	5 Pimentkörner	1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 EL Zucker	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 Scheibe Ingwer
4 Wallerfilets (à ca. 120 g)	2 EL Butter, braun (warm)	30 g Butter, kalt
1 TL Dijonsenf	0,5 – 1 TL Sahnemeerrettich	1 EL Schnittlauchröllchen
Meerrettich, frisch	Chilipulver, mild	Zucker
Salz		

Die Zwiebel und Karotten schälen. Den Staudensellerie putzen, waschen und alles in zwei Zentimeter große Rauten schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, auf ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in drei bis vier Esslöffel Brühe erhitzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser mit Kurkuma, einem Lorbeerblatt, einer halbierten Knoblauchzehe und Chili weich kochen, abgießen. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Mit Essig ablöschen, mit der übrigen Brühe auffüllen, ein Lorbeerblatt mit den Senfkörnern, Wacholder, Piment und schwarzen Pfeffer hinzufügen und 20 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Mit Zucker, Chilipulver und etwas Salz abschmecken und vom Herd ziehen. Die übrige halbierte Knoblauchzehe, einen Streifen Zitronenschale und Ingwer hinzufügen und fünf Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Wallerstücke einlegen und in acht bis zehn Minuten darin glasig durchziehen lassen. Heraus heben, auf einen warmen Teller setzen und mit brauner Butter bestreichen. Die Wallerfilets aus dem Sud nehmen und kurz warm halten. Den Sud durch ein Sieb gießen, die kalte Butter mit Senf und Sahnemeerrettich in den Sud mixen. Gegebenenfalls mit etwas Zucker, Salz und Essig nachschmecken. Die Wallerfilets in warme tiefe Teller legen, das Gemüse mit den Kartoffeln außen herum anrichten und den schaumig gemixten Sud darüber ziehen. Mit Schnittlauch und frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.

Tipp:

Besonders fein schmeckt der Waller, wenn man die Marinade auskühlen lässt, die rohen Fischfilets über Nacht darin durchziehen lässt und anschließend wie beschrieben im heißen Sud fertig stellt.

Alfons Schuhbeck am 02. März 2012