

# Waller mit Meerrettich-Streuseln, Graupen-Lauch-Risotto

## Für vier Personen

1 Stange Lauch	50 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
200 g Perlgraupen	100 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
100 g Mehl	1 Stück Meerrettich, ca. 50 g	50 g Butter
4 Waller, dicke Stücke à 300 g	2 EL Butterschmalz	50 g Parmesan, am Stück
50 ml Sahne	150 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Das Hellgrüne vom Lauch beiseite legen. Den dunkelgrünen Teil in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser in circa einer Minute weich garen, anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Lauch gut ausdrücken, mit dem Gemüsefond in eine Schale geben und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Anschließend in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren. Nun ein Viertel des hellgrünen Lauchs in feine Streifen schneiden, salzen und in einer Schüssel zehn Minuten ziehen lassen. Den restlichen Lauch klein würfeln. Die Graupen in heißem Olivenöl anschwitzen, kurz andünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Ein Viertel der Geflügelbrühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Graupen die Flüssigkeit aufgesogen haben, dabei öfters umrühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist. Das klein gewürfelte Hellgrüne vom Lauch und die Lauchpaste zugeben und die letzten fünf Minuten mitgaren. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Das Mehl mit vier Esslöffeln geriebenen Meerrettich, etwas Salz und 50 Gramm Butter zu Streuseln verkneten. Den Waller abrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten eine Minute anbraten. Die Streusel auf dem Fisch verteilen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten garen. Die Lauchstreifen gut ausdrücken und auf Küchenpapier abtrocknen. Das Rapsöl erhitzen und den Lauch darin zwei bis drei Minuten frittieren. Abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen. Den Parmesan reiben, die Sahne steif schlagen. Nach circa 25 bis 30 Minuten, wenn die Graupen gar sind, den Parmesan und zwei Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Je ein Stück gebackenen Waller darauf setzen, mit Lauchstroh garnieren und servieren.

Johann Lafer am 22. September 202