

Sauerbraten vom Waller mit Rahm-Kohlrabi und Kirschen

Für 4 Personen

Für den Waller-Sauerbraten:

4 Wallerfilets (à ca. 110 g)	Meersalz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 EL Butter	2-3 EL heller Balsamico	

Für die Rahmkohlrabi:

2 Kohlrabi	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	50 ml Wermut	150 g Sahne

Für die Sauerkirschen:

50 g getrocknete Sauerkirschen	10 g Butter	50 ml Portwein
50 ml Rotwein		

Für die Fischsauce:

1 Schalotte	Olivenöl	50 ml Weißwein
50 ml Wermut	1/2 Lorbeerblatt	450 ml Fischfond
250 g Sahne	50 g kalte Butter	1-2 EL weißer Balsamessig

Für den Waller-Sauerbraten:

Backofen auf 85 Grad vorheizen. Die Wallerfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten ganz kurz anbraten. Mit Balsamico ablöschen und solange einköcheln lassen, bis die Filets beginnen, von jeder Seite leicht zu karamellisieren. Filets anschließend in eine ofenfeste Pfanne umschichten, 1 EL Butter zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten den Backofen auf 150 Grad schalten und die Filets ca. 2 Minuten garen.

Für die Rahmkohlrabi:

In der Zwischenzeit den Kohlrabi putzen und schälen. Kohlrabi in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und dann in Rauten schneiden. Kohlrabirauten in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Schalotte schälen, würfeln und in Butter andünsten. Wermut zufügen und einkochen lassen. Sahne zugeben und alles zu einer cremigen Sauce köcheln lassen. Die Sauce, durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben. Kohlrabi zugeben und in der Sauce ziehen lassen.

Für die eingelegten Sauerkirschen:

Für die Kirschen die Butter in einen Topf geben und leicht bräunen. Kirschen untermischen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Kirschen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Kirschen danach beiseite stellen.

Für die Fischsauce:

die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig andünsten. Weißwein, Wermut und das halbe Lorbeerblatt hinzufügen. Den Flüssigkeit nahezu verkochen lassen, dann Fischfond und die Sahne dazugeben. Die Sauce auf ca. 200 ml einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb, zurück in den Topf passieren. Kalte Butter in Stückchen mit einem Stabmixer untermischen. Fischsauce mit etwas Balsamessig würzen und kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen. Rahmkohlrabi und Waller anrichten. Mit Fischsauce beträufeln. Kirschen und etwas Kochfond rundherum verteilen. Sofort servieren.

Frank Buchholz am 07. Oktober 2013