

Waller mit Kartoffelkruste...



Zutaten:

Für 4 Personen

Zitronensauce:

- 1 (ca.100g) Kartoffel, festkochend
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 getr. rote Chilischote
- 1 Msp. Zitronenschale (abgerieben & unbehandelt)
- 1 EL Butterschmalz
- 80 ml Sahne
- etwas Salz
- einige Spritzer Zitronensaft

Dillgurken:

- 2 Salatgurken
- Salz
- 1-2 EL Butterschmalz
- 1 EL Dill (frisch geschnitten)
- Salz & milden Chili

Waller:

- 4 kl. Kartoffeln, festkochend
- 4 Wallerfilets (à ca. 120g)
- Salz & Chiliflocken
- Butterschmalz

Zubereitung:

Zunächst die Zitronensauce und die Dillgurken zubereiten und zur Seite stellen. Gleich zu Beginn die Kartoffeln schälen, waschen und schneiden, wie unten beschrieben.

Wenn der Waller im Ofen ist die Dillgurken in der Pfanne erwärmen (s.u.) und ggf. die Zitronensauce nochmals erwärmen.

Ofen rechtzeitig auf 180° C Heißluft-Grill vorheizen oder ggf. nur die Grillfunktion nutzen.

Zitronensauce:

Die Kartoffel schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsebrühe mit ein Lorbeerblatt und der Chilischote erhitzen, Kartoffelscheiben dazugeben und ungefähr 20 Minuten köcheln lassen.

Danach die Chilischote und das Lorbeerblatt entfernen. Die Kartoffeln mit der Gemüsebrühe, dem Zitronenabrieb, dem Butterschmalz und der Sahne in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zuletzt mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Dillgurken:

Die Salatgurken schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen, zuletzt in Scheiben schneiden.

Wasser in einem ausreichend großen Topf kochen, kräftig salzen und die Gurkenscheiben darin bissfest blanchieren. In ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Beiseite stellen (s.o.) und zum Schluss im Butterschmalz erhitzen, Dill dazugeben und mit Chili und Salz würzen.

Waller:

Die Kartoffeln für den Waller in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Fisch abwaschen trocken tupfen und mit Salz würzen. Die Filets schuppig mit den Kartoffeln belegen. Das Butterschmalz in der (ofenfesten) Pfanne erhitzen, den Waller auf der Unterseite kräftig für ca. 1-2 Minuten anbraten. Damit die Kartoffeln nicht austrocknen mit dem Fett aus der Pfanne einpinseln und in den Ofen schieben. Wenn die Kartoffeln sich bräunen ist auch der Fisch noch schön saftig und die Kartoffeln sind gar. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zitronensauce auf die Teller träufeln und den Waller auf den Gurken anrichten. Chiliflocken auf den Fisch und ggf. einen Stiel Dill zur Deko.

Guten Appetit! 😊