

Wurzelfleisch vom Wels mit Erdäpfelraritäten

Rezept von Robert Geidel,
Landgasthof zu Linde in Laaben im
Wienerwald



Welsfilet

Eine Kasserolle mit 1/2 Liter Fischfond zum kochen bringen die Welsfilet einlegen und zugedeckt bei mäßiger Hitze 8 Minuten ziehen lassen (Fisch soll glasig und saftig sein), beiseite stellen.

Das in feine (Julienne) Streifen geschnittene Wurzelgemüse (Kantenlänge 5 cm) wir mit dem Fischfond knackig gedünstet, mit Salz, Chilli, Knoblauch und Zitronensaft gewürzt. Gemüse aus dem Fond nehmen und bis zum Anrichten warmstellen.

Den Fond vom Gemüse kochen mit kalter Butter und einem Teil des Krens aufmixen, abschmecken und zum Anrichten bereitstellen.

Raritätenerdäpfel

Die Erdäpfelraritäten mit Wasser sowie reichlich Salz & Kümmel bissfest kochen, schälen, halbieren etwas mit Butter & Bergkernsalz würzen, warmstellen.

Anrichten

In die vorgewärmten Teller zuerst die Erdäpfel anrichten darauf kommt das Welsfilet. Einen Teil des Kren mit dem Gemüse vermischen, auf den Wels drapieren. Fond nochmals aufkochen mit Kren und Petersilie würzen, mit kalter Butter aufmixen, Gericht umgießen, servieren.

Zutaten für 4 Personen

1 ganzer frischer Wels oder
4 Stück Welsfilet á 220 g (weißfleischig)
400 g Wurzelgemüse in längliche Streifen geschnitten (Julienne)
Karotten, Gelbe Rüben, Sellerieknolle & Petersilienwurzel
Stangen Lauch
50 g glatte Petersilie (in Streifen geschnitten)
500 g Fischfond (ersatzweise Gemüse oder Geflügelfond)
1 Messerspitze Chilli (Sambal Olec)
Bergkern-Salz
2 Knoblauchzehen (blättrig geschnitten)
50 g Butter (kalt)
Saft einer 1 Zitrone
100 g frisch geriebener Kren

Zutaten

1 Kg Erdäpfel-Raritäten der Sorten Blaue Luise, Blauer St. Galler oder Blaue Elise.

Im Internet unter www.kartoffelhof.at zu finden.

Salz, Kümmel, Butter

Fischfond

Karkassen in kleine Stücke schneiden, gut kalt waschen, Zwiebel, und das Gemüse würfelig geschnitten in der Butter anschwitzen, Karkassen begeben, einige Minuten andünsten, mit Weißwein ablöschen, mit kaltem Wasser auffüllen, mit den Gewürzen würzen. Einmal kurz aufkochen, Schaum abschöpfen und leicht unter dem Siedepunkt (90 Grad) 30 Minuten ziehen lassen. Fond durch ein Sieb oder Etamin (Passiertuch oder neue Stoffwindel) seihen, für die weitere Verwendung bereitstellen.

Tipp

Mit dem Salz sparen, da der Fond für Saucen oder andere Erzeugnisse meistens eingekocht (reduziert) wird. Kann gut eingefroren werden. Fonds dieser Art eignen sich besonders gut für die schnelle Küche um Suppen oder Eintöpfe zuzubereiten.

Zutaten für 1/2 Liter Fischfond

500 g Karkassen (Knochengerrüst) vom Wels und deren Abschnitte
3 EL Butter
100 g Zwiebel
1/8 Liter Weißwein trocken
je 50 g Wurzelgemüse geschält und in grobe Würfel geschnitten
Karotte, gelbe Rübe, Sellerieknolle, Petersilienwurzel
und Lauch (weiße Teile)
1 Zitrone unbehandelt (ohne Schalen)
1 Thymianzweig
2 Lorbeerblätter
2 Zehen Knoblauch
5 Pfefferkörner weiß
1 Liter Wasser
Salz