

Frisch gekocht
Freitag, 8. April 2016



Rezept von Andreas Wojta

Welsnockerl auf Paprikakraut

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g Wels (auch Abschnitte vom Filetieren), 1 Ei, 150 ml kaltes Schlagobers, 1 Schuss Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Suppenpulver, 1 angedrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.

Für das Paprikakraut: 1 kleiner Kopf Weißkraut, 2 Zwiebeln (klein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 2 rote Paprika (kleinwürfelig geschnitten), 250 ml frisch gepresster Paprikasaft (ersatzweise 2 EL Paprikapulver), 1 TL Tafelessig, 1 EL Mehl, 125 ml Obers, Suppenpulver, Öl.

Für die Erdäpfelpuffer: 3 große mehligte Erdäpfel, 2 Eidotter, 1 EL Sauerrahm, 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 TL frischer Majoran, Salz, Öl zum Backen.

Zubereitung

Die Fischstücke durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen (oder mit der Küchenmaschine fein pürieren). Den faschierten Fisch in eine vorgekühlte Schüssel geben, das Ei, sowie nach und nach das eiskalte Schlagobers unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse kalt stellen.

In einem Topf Salzwasser aufkochen, Weißwein, Lorbeerblatt, Suppenpulver und Knoblauch zufügen. Aus der gut gekühlten Fischmasse mit zwei Esslöffeln Nockerln formen und diese im siedenden Fond garen. Wichtig: das Wasser darf nicht kochen, weil die Nockerln sonst zerfallen.

Für das Paprikakraut das Weißkraut halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen, Kraut zufügen und hellbraun anrösten. Paprikawürfel und Essig begeben, mit Suppenpulver würzen, mit etwas Mehl stauben. Mit Paprikasaft und Obers aufgießen, kurz aufkochen lassen. Das Kraut sollte beim Anrichten noch einen feinen Biss haben.

Für die Erdäpfelpuffer Erdäpfel waschen, schälen und fein raspeln, gut ausdrücken. Eidotter, Sauerrahm, Majoran und Knoblauch zufügen, gut durchmischen, mit Salz abschmecken. In einer Pfanne Öl erhitzen, aus der Masse kleine Puffer formen und diese beidseitig knusprig goldgelb backen.

Welsnockerl auf dem Paprikakraut anrichten, mit dem Erdäpfelpuffer servieren.