

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Waller, Kren & Spinat

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

400 g Wallerfilet, Salz, Wasabi, Zitronenpfeffer, Olivenöl.

Für den Spinat: 30 g Butter, 1 EL glattes Mehl, 200 ml Milch, 1 Schalotte (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 500 g Spinat (blanchiert und passiert), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 50 g geschlagenes Obers.

Für die Stampferdäpfel: 250 g gekochte Erdäpfel, 80 g braune Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 TL fein gehackte Petersilie.

Für den Krenschaum: 200 ml trockener Weißwein, 300 ml Rindssuppe, 200 ml Obers, 80 g Oberskren, Cayennepfeffer, Salz, Zitronensaft, 50 g kalte Butter.

Außerdem: frisch geriebener Kren, Erdäpfelchips.

Zubereitung

Den Waller portionieren, mit etwas Wasabi und Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern. Im Dampfgarer bei 70 °C etwa 8 Minuten dämpfen.

Für den Spinat Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit der Milch ablöschen. Kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Spinat einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vor dem Servieren das geschlagene Obers unterziehen. Die warmen Erdäpfel mit einer Gabel zerstampfen, braune Butter einarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterrühren.

Für den Krenschaum den Weißwein in einer Kasserolle komplett einkochen lassen. Mit Suppe auffüllen und abermals auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Obers zugießen und abermals einkochen. Zum Schluss Oberskren einmischen, mit Cayennepfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die kalte Butter einmischen.

Auf Tellern den Waller mit Cremespinat, Stampferdäpfel und Krenschaum anrichten. Mit frisch geriebenem Kren und Erdäpfelchips garnieren.