

Fisch mit Wurzelgemüse

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Kartoffeln, festkochend
600 g Wallerfilet (Wels)
1/2 l Gemüsebrühe
50 g Butter
1 Zwiebel
2 Karotten
2 gelbe Rüben
1 Stangensellerie
1/8 l Weißwein (Welschriesling)
Safran
Dill
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Ev. Chilifäden

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und bissfest kochen. Die gelben Rüben und die Karotten schälen, in Rauten schneiden und den Stangensellerie schneiden. Dieses Gemüse ebenfalls bissfest kochen. Fein gehackte Zwiebeln in einer Kasserolle mit Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Danach mit der Gemüsebrühe aufgießen, etwas köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Safran abschmecken.

In den fertigen Sud nun den Fisch, die Kartoffeln, die Karotten, die Rüben sowie den Stangensellerie einlegen und fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Zum Anrichten einen tiefen Teller verwenden (Suppenteller). Die Karotten, die Rüben, den Stangensellerie, die Kartoffeln und den Waller anrichten und mit dem Sud übergießen. Frisch geriebenen Kren auf die Speise geben und mit Schnittlauch oder Dill bestreuen. Eventuell noch mit Chilifäden toppen.