



Donau Wels Waller mit gebratenen Erdäpfeln

Rezept für 4 Personen:

- 800 g Donau Wels Waller Filet mit Haut
- Salz, Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone
- Süßer Paprika (Pulver)
- Mehl
- Pflanzenöl zum Braten
- 1/8 l Weißwein
- 1 walnussgroßes Stück Butter

Für die Beilage (Petersilerdäpfel):

- 800 g Erdäpfel
- Salz
- 2–3 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Butter

Zubereitung

Fisch:

1. Die Wallerfilets unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
3. Die Hautseite der Filets mit einer Mischung aus Mehl und Paprikapulver bedecken.
4. Pflanzenöl in einer Pfanne stark erhitzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

5. Die Filets mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und ca. 3–4 Minuten anbraten.
6. Wenden, mit 1/8 l Weißwein ablöschen und weitere 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.
7. Am Ende ein Stück Butter in den Bratensaft geben und leicht schwenken, damit sich ein feiner Buttersaft bildet.

Petersilerdäpfel:

1. Die Erdäpfel waschen und kochen.
2. Erdäpfel schälen (Heurige können auch mit Schale serviert werden)
3. Je nach Größe die Erdäpfel in kleinere Stücke schneiden und salzen.
4. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die gehackte Petersilie dazu geben und mit den Erdäpfeln darin schwenken.

Anrichten:

Die gebratenen Wallerfilets mit dem Buttersaft anrichten und zusammen mit den Petersilerdäpfeln servieren. Nach Belieben mit frischer Petersilie und einer Zitronenspalte garnieren.

Guten Appetit!