

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Waller mit geschmorten Radieschen und Kren

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Stück frisches Filet vom heimischen weißfleischigen Waller mit Haut
- vom Fischhändler Ihres Vertrauens
- 2 Bund Radieschen
- 1 Prise Zucker
- 40 g Butter zum Braten
- Meersalz aus der Mühle
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Weißweinessig
- 30 g Butter zum Montieren
- Frischer Kren
- Frischer Schnittlauch

Zubereitung

Radieschen in etwa 3 mm dicke Spalten schneiden. 20 g Butter mit einer Prise Zucker in einer Pfanne erhitzen, Radieschen begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschwitzen und mit Essig ablöschen, bei geringer Hitze weich garen. Vor dem Anrichten ein Stück Butter zu etwa 30 g unterrühren.

Den Waller beidseitig salzen. 20 g Butter in einer Pfanne langsam erhitzen und die Wallerfilets langsam auf der Hautseite knusprig braten. Zum Servieren Waller mit etwas geschnittenem Schnittlauch und gerissenen Kren bestreuen und mit den geschmorten Radieschen anrichten.