

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



Fotocredit: Simeon Baker

Donauwaller mit Eferdinger Schmorgurken

Zutaten

(4 Personen)

Für den Waller

- 2 Wallerfilets mit Haut (in ca. 5 cm breite Stücke geschnitten)
- etwas Zitronensaft
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas gemahlener Kümmel
- etwas Mehl
- Butterschmalz

Für die Schmorgurken

- 1 Schalotte (fein geschnitten)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Salatgurke (geschält, längs halbiert, entkernt und in Stücke geschnitten)
- eine Prise gemahlener Kümmel

Quelle: ORF extra

- evtl. 1 Stück Bio-Zitronenschale
- 100 g Obers
- 2 EL Sauerrahm
- Dille

Zubereitung

Für die Schmorgurken die Schalotte in Butterschmalz andünsten, dann die Gurkenstücke kurz mitdünsten und mit Kümmel würzen. Nun alles mit Obers aufgießen, evtl. Zitronenschale begeben und das Ganze 5 Min. gar dünsten lassen. Anschließend die Zitronenschale entfernen, und alles nochmals 2 Min. köcheln lassen. Zuletzt Sauerrahm unter das Gurkengemüse mischen – nicht mehr aufkochen lassen, weil sonst der Rahm gerinnt. Mit Salz, Pfeffer und Dille verfeinern.

Wallerfiletstücke mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, in Mehl tauchen und die Fischfilets nur auf der Hautseite in einer Pfanne in Butterschmalz knusprig braten – dabei evtl. mit Backpapier bedecken und mit einem Pfannenboden beschweren.

Die Schmorgurken auf Tellern anrichten und die Wallerfilets daraufsetzen.