

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Egli-Filet in Veltlinerteig mit Rahm-Gurkensalat & Wasabimayo

Koch: Töni Mörwald

Zutaten

(2 Personen)

Für den Rahm-Gurkensalat

- 2 Salatgurken
- 130 g Sauerrahm
- 1-2 EL Kräuternessig
- 1 1/2 EL Olivenöl
- Spritzer Zitronensaft
- 1 kl. Bund Dill (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Für die Wasabi-Mayonnaise

- 2 Eigelb
- 1TL Reissessig
- Salz
- Pfeffer
- 4TL Wasabi, frisch gerieben
- (oder Wasabipaste)
- 125 ml neutrales Pflanzenöl

Für das Egli-Filet

- 4 Egli-Filets
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- 40ml Grüner Veltliner
- 2 Eigelb Größe S
- 100g Mehl
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- Öl zum Herausbacken
- Mehl zum Wälzen

Zubereitung

1. Für den Salat die Gurken in Scheiben hobeln. Sauerrahm, Essig, Öl, Zitronensaft und Dill verrühren und mit den Gurken gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Mayonnaise Eigelb, Essig, Salz, Pfeffer und Wasabi ins Mixerglas geben und während des Mixens auf mittlerer Geschwindigkeit das Öl in einem feinen Strahl einlaufen lassen.

3. Die Epli-Filets salzen und pfeffern. Grünen Veltliner, Eigelb, Salz und Mehl glattrühren und den extra geschlagenen Eischnee unterheben. Filetstücke von beiden Seiten melieren und durch den Wein-Teig ziehen. In heißem Öl goldig backen und mit Gurkensalat und Wasabimayo servieren.