

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

Fotocredit: Simeon Baker



Veloute von roten Blockpaprika mit einem Edelstück vom Donauwaller **Koch: Toni Mörwald**

Zutaten

(4 Personen)

- 2 EL Waldhonig
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Chilischote
(fein geschnitten)
- 2 Stück Blockpaprika
(grob geschnitten)
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1/8 L Grüner Veltliner
- 1 L Gemüsefond
- ¼ L Obers
- 400 g weißer Donauwaller Filet
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenmelisse

Zubereitung

Für die Veloute wird zunächst Honig in einer Pfanne leicht karamellisiert.

Dann kommt geschnittener Jungwiesel, die geschnittenen Knoblauchzehen und etwas Chili dazu. Nun Paprika, Butter und Olivenöl begeben. Mit dem Veltliner ablöschen und den Gemüfefond begeben.

Nun mit Obers in einem Mixer mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und abseihen. Die Fischfilets (in 1,5 cm große Würfel geschnitten) salzen und pfeffern und nun in der Veloute kurz mit etwas Zitronenmelisse köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein paar Blättern Melisse abrunden.