

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

Fotocredit: Simeon Baker



Waller im Frühlingsduft

Koch: Klemens Schraml

Zutaten

(4 Personen)

Für den Fisch

- 400 g rot-fleischiger Waller (Wels)
- Weißwein zum Marinieren
- 1 Bambus-Dampf-Korb (2 Etagen)

Für die Bärlauch Gremolata

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 EL gehackte Salzzitrone
- 3 EL Bärlauchknospen
- 1 Bund Blattpetersilie
- 50 g geriebener, alter Bergkäse
- neutrales Pflanzenöl

Für die Beilage

- 100 g Spinatblätter
- Salz

Für die Salzfisch-Butter-Sauce

- 250 ml trockener Grüner Veltliner
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml weißer Wermut
- weißer Pfeffer
- Salz
- 5-6 EL Doppelrahm (Creme Double)
- 40 g Sardinen in Essig
- 5 Tropfen Fischsauce
- 3 EL Kürbiskernöl

Für die Garnitur

- 4 Austernblätter (oder Kräuter aus dem Garten)

Zubereitung

1. Für die Bärlauch Gremolata zuerst den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne in etwas neutralem Pflanzenöl langsam anrösten. Dann den gerösteten Knoblauch und die Röstzwiebeln mit der Salzzitrone, den Bärlauchknospen, dem geriebenen Bergkäse und der Blattpetersilie vermengen und alles gemeinsam hacken und mit etwas Pflanzenöl zu einer Art Paste vermischen.

2. Für die Salzfisch-Butter-Sauce die Schalotten und den Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit dem Weißwein, dem Wermut und etwas Fischsauce in eine Pfanne geben und auf kleiner Flamme auf die Hälfte einkochen lassen. Dann in ein hohes Gefäß geben, den Doppelrahm und die Sardinen hinzufügen, salzen und pfeffern und alles mit einem Stabmixer zusammenmixen. Ganz vorsichtig noch etwas Kürbiskernöl hineinrühren.

3. Nun den Waller filetieren und die Haut entfernen. Dann mit etwas Weißwein beträufeln und in einen mit Butterpapier ausgelegten Bambus-Dampf-Korb (2 Etagen) legen. Den Korb auf einen passenden, mit kochendem Wasser gefüllten Topf setzen, zudecken und den Fisch darin 7-8 Minuten dämpfen, anschließend den Fisch herausnehmen.

4. Für die Beilage die Spinatblätter ganz kurz in einer Pfanne in etwas Olivenöl durchschwenken, leicht salzen und direkt in den tiefen Tellern anrichten.

5. Zum Schluss den Waller auf den Spinat legen, die Sauce darüber gießen, die Gremolata darauf geben und mit Austernblättern garnieren.