

Waller in Weißbier gesotten mit Meerrettich, Essig, Wurzelgmias und Erdäpfel-Linsen-Strudl

Zutaten für 4 Personen

Für Waller und Sud:

- 1 fangfrischer Waller (ca. 3 kg) – ergibt filetiert 1,3 kg
- 250 ml Weißbier
- 350 ml heller Geflügelfond
- 1 rote Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Apfelessig
- 1 St. Meerrettichwurzel (geschält)
- 1 EL Liebstöckel
- 1 EL Schnittlauch
- 80 g kalte Butter
- Salz
- Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

- 1/2 Sellerieknolle
- 1/2 Zwiebel
- 3 kleine Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 300 ml Sahne
- 300 ml Gemüsefond
- 1 EL Meerrettich im Glas
- 50 g Butter
- 1 Bio-Zitron, Saft und Schale
- Zucker
- Muskatnuss
- Salz

Für den Strudelteig:

- 250 g Weizenmehl
- 1 Eigelb
- 5 g Salz
- 20 g Pflanzenöl
- 1/8 Liter Wasser

Für die Strudelfüllung:

- 1 kg festkochende Kartoffeln (geschält 700 g)
- 100 g Belugalinsen
- 60 g Zwiebelwürfel
- 1 TL Butter
- 0,3 Liter Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 90 g Sauerrahm
- 2 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Butter

Zubereitung:

Für den Studeln das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, eine Vertiefung machen, Eigelb, Salz und Öl hinzugeben und unter Zugabe von lauwarmem Wasser zu einem elastischen, glatten Teig kneten. Diesen Teig zu einer Kugel formen, leicht einölen und mit einer Folie abdeckt 1/2 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung des Strudels Zwiebelwürfel in einer kleinen Kasserolle mit Butter glasig anschwitzen. Linsen und Lorbeerblatt dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Linsen richtig weich sind. Danach die Füllung auf ein Blech mit ausgelegtem Geschirrtuch geben, damit die Flüssigkeit aufgesogen wird.

Die geschälten Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken und circa 30 Minuten mit etwas Salz weich kochen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Sauerrahm und Linsen glatt unterrühren und Eigelb sowie Salz und Muskat nach Geschmack beimengen.

Für die Fertigstellung des Strudels auf einer großen Arbeitsfläche eine Tischdecke ausbreiten und diese leicht mit Mehl bedecken. Den Strudelteig zuerst mit einem Nudelholz ausrollen und danach mit etwas Mehl über die Handrücken ziehen. Der Teig muss sehr dünn und ohne Löcher sein und wird dann auf dem Tischtuch ausgebreitet.

In der Zwischenzeit den Waller filetieren. Gräten, sichtbares Fett und Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Die Fischfilets portionieren und kalt stellen.

Für das Gemüse die Sellerieknolle schälen, in walnussgroße Stücke schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und vermengen. Zwiebel würfeln und diese in einer Kasserolle farblos anschwitzen. Sellerie, Sahne und 200 ml Gemüsefond beimischen und weich kochen. In einem Mixer das Ganze fein pürieren und mit Zitronenabrieb, Meerrettich aus dem Glas, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Karotten schälen, den Lauch der Länge nach halbieren, waschen und den Wurzelansatz, sowie die dunkelgrünen Blätter abschneiden. Beides in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. In einer großen Sauteuse 100 ml Gemüsefond und Butter aufkochen, mit Zucker und Salz würzen und darin die Karotten- und Lauchstreifen glacieren.

In einer großen Pfanne Weißbier, Apfelessig und Gemüsefond aufkochen. Lorbeerblätter und die rote Zwiebel in Streifen zufügen. Die Wallerstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben in dem Biersud verteilen. Einmal kurz aufkochen und dann mit Deckel ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Einen Teil des Suds in eine Kasserolle passieren und diesen mit der kalten Butter, Liebstöckel und Schnittlauch aufmontieren. Mit geriebenem Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel die Strudel aus der Folie nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann kurz vor Fertigstellung des Gerichts in schäumender Butter knusprig anbraten. Nun kann angerichtet und serviert werden.

Rezept: Franz Tanner

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 29. Juli 2017

Gast-Koch: Nelson Müller