

Krautfleisch vom Waller mit Kartoffeln, Meerrettich

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Wels (ohne Haut) 2 EL Butter Salz

Pfeffer

Für das Kraut:

$\frac{1}{4}$ Kopf Weißkraut 2 kleine Schalotten 1 EL Crème-fraîche

125 ml Rinderfond 30 ml Balsamico Essig $\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark

$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker $\frac{1}{2}$ EL edels. Paprikapulver Butter

Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

3 festk. Kartoffeln $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer 1 Lorbeerblatt

Salz

Für die Garnitur:

1 Knolle frischer Meerrettich

Für den Fisch:

Das Welsfilet portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets in brauner Butter in einer Pfanne glasig braten.

Für das Kraut:

Das Kraut von den äußeren Schalen und vom Strunk befreien und in $1\frac{1}{2}$ cm große Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. In einem großen Topf etwas Butter aufschäumen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Zwiebeln hineingeben. Geschnittenes Kraut zugeben, kurz mitrösten und mit Tomatenmark verrühren. Paprikapulver zugeben und mit Essig ablöschen. Mit Fond aufgießen und das Kraut weich dünsten. Crème fraîche hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffel schälen und tournieren. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffeln in kochendem Wasser mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern weich kochen.

Für die Garnitur:

Meerrettich schälen und mit einer Reibe reiben.

Innviertler Krautfleisch vom Waller mit Kartoffeln und Meerrettich auf Tellern anrichten und servieren.

Eveline Doll am 15. Juni 2017